ДОМАШНІЙ ВРАЧЪ
ОБЩЕДОСТУПНАЯ
МЕДИЦИНСКАЯ И ГИГІЕНИЧЕСКАЯ БИБЛІОТЕКА.

№ 7.

ПРАКТИЧЕСКІЙ УКАЗАТЕЛЬ

по домоводству.

(Храненіе и консервированіе впрокъ мяса, рыбы, овощей, плодовъ и фруктовъ).

Безплатное приложеніе къ журналу „Спутникъ Здоровья“.

За Іюль 1901 года.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія Т-ва «Народная Польза». Коломенская ул., соб. д. № 39.
1901.

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 30 Іюня 1901 года.

ОТДѢЛЪ I.

Главной причиной быстрой сравнительно порчи растительныхъ животныхъ продуктовъ являются микроорганизмы, распространенные въ большомъ количествѣ всюду въ природѣ. Для сохраненія этихъ продуктовъ на долгій срокъ, необходимо защитить ихъ отъ разрушительнаго дѣйствія этихъ невидимыхъ враговъ, для чего существуютъ два способа: либо уничтожить эти организмы различными путями, о которыхъ рѣчь будетъ ниже, либо придать продуктамъ такой видъ, который представлялъ бы для микроорганизмовъ среду, невоспріимчивую и препятствующую проявленію ихъ жизнедѣятельности. Въ первомъ случаѣ достигается „сохраненіе“ съѣстныхъ припасовъ въ неизмѣненномъ видѣ; во второмъ „заготовка ихъ впрокъ“ или консервированіе, при чемъ во второмъ случаѣ продукты обрабатываются искусственнымъ образомъ съ цѣлью измѣненія среды, въ которую попадутъ бактеріи.

Извѣстные способы консервированія, какъ, напримѣръ, сушеніе или соленіе пищевыхъ продуктовъ практикуются ужъ очень давно, въ наше же время количество всякихъ способовъ такого консервированія значительно увеличилось, вслѣдствіе того, что спросъ на консервы очень рас-

пространился. Благодаря усовершенствованнымъ методамъ консервированія, теперь легко удается даже траспортировать громадные запасы пищевыхъ продуктовъ изъ Америки, Австраліи и т. д. въ Европу. Въ этомъ случаѣ лучшую услугу оказалъ ледъ. Мясо для перевозки на далекое разстояніе обрабатывается усовершенствованнымъ методомъ замороженія, по которому его подвергаютъ въ особыхъ помѣщеніяхъ (скотобойняхъ) дѣйствію очень низкой температуры. Замороженныя туши переносятся затѣмъ въ особо устроенный трюмъ пароходовъ, въ которыхъ низкая температура постоянно поддерживается при помощи соотвѣтственныхъ приспособленій и здѣсь оно не подвергается никакой порчѣ, несмотря иногда на цѣлые мѣсяцы транспорта.

Кромѣ мяса удается при помощи консервированія перевозить также огромныя количества овощей и фруктовъ изъ мѣстностей, которыя изобилуютъ ими. При приготовленіи консервовъ вообще необходимо обратить серьезное вниманіе на качество матеріала, изъ котораго они приготовляются, такъ какъ недоброкачественные продукты могутъ легко вызвать явленія отравленія употребителей. Съѣстные припасы, необработанные искусственнымъ путемъ, скоро портятся, при этомъ получаются ядовитые продукты разложенія, обусловливаемые присутствіемъ гнилостныхъ бактерій, зародыши которыхъ широко распространены въ окружающемъ воздухѣ и разрушительному дѣйствію которыхъ успѣшно можетъ препятствовать уничтоженіе сырости и извѣстная температура.

Къ сожалѣнію, до сихъ поръ еще не найденъ идеальный способъ консервированія съѣстныхъ припасовъ, благодаря которому продуктъ сохранился бы точно такимъ, какимъ былъ въ свѣжемъ видѣ, по цвѣту, вкусу и т. д.;

въ виду этого существуютъ различные способы, изъ которыхъ нѣкоторые стремятся придать консервамъ своеобразный вкусъ—это достигается соленіемъ, копченіемъ; другіе же способы служатъ только для болѣе или менѣе продолжительнаго сохраненія продуктовъ безъ порчи и т. д. Къ наиболѣе распространеннымъ способамъ сохраненія съѣстныхъ продуктовъ относятся: 1) *замораживаніе и охлажденіе*, такъ какъ извѣстно, что низкая температура въ состояніи препятствовать появленію процессовъ разложенія или гніенія въ теченіе болѣе или менѣе продолжительнаго времени. Этотъ способъ сохраненія примѣняется чаще всего при храненіи впрокъ дичи, мяса и рыбы въ зимнее время, когда можно пользоваться естественнымъ холодомъ; при этомъ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: птицу (курицу, куропатку и т. д.) подвергаютъ дѣйствію холода во дворѣ въ морозный день, затѣмъ погружаютъ ее въ сосудъ, наполненный холодной водой на нѣкоторое время и затѣмъ зарываютъ въ снѣгъ. Оттуда ее снова вынимаютъ послѣ того, какъ вода на птицѣ замерзаетъ, снова погружаютъ въ воду и закапываютъ въ снѣгъ, покуда на ея поверхности не образуется ледяная кора въ 2—7 линій толщины, предохраняющая ее отъ быстраго высыханія и оттаиванія. Замороженныя этимъ способомъ птицы укладываются въ корзины или деревянные ящики и сохраняются далѣе въ ледникахъ вплоть до слѣдующей осени, при чемъ при соблюденіи всѣхъ названныхъ условій такое мясо прекрасно сохраняетъ свой видъ, вкусъ и питательныя качества. О какомъ бы то ни было разложеніи или гніеніи и рѣчи нѣтъ, кромѣ того, этотъ способъ сохраненія даетъ возможность съ успѣхомъ подвергать мясо этихъ птицъ дальнѣйшей кухонной обработкѣ.

Что касается до разнообразнаго примѣненія естественнаго или искусственнаго льда для сбереженія въ прокъ съѣстныхъ припасовъ въ обыкновенныхъ ледникахъ, ледяныхъ шкапахъ и т. д., то этимъ путемъ удается сохранить ихъ отъ разложенія лишь въ теченіе нѣсколькихъ дней. Зимняя дичь, — рябчики, куропатки и т. д. удобнѣе всего замораживать на мѣстѣ охоты, оставивъ ее обязательно въ перьяхъ и непотрошенной. Дичь эту для дальнѣйшаго сохраненія укладываютъ тѣсно въ жестяные котлы, покрываютъ тщательно крышками и зарываютъ въ ледъ.

Для достиженія еще болѣе успѣшнаго замораживанія дичи, котлы обсыпаются солью въ значительномъ количествѣ и завертываются, какъ формы для мороженнаго. Опытъ съ перевозкой замороженной рыбы далъ также хорошіе результаты и показалъ, что рыба въ такомъ видѣ можетъ сохраниться безъ всякой совершенно порчи въ теченіе шести или семи мѣсяцевъ. Замораживать нужно только рыбу зимняго улова, на мѣстѣ же улова, сейчасъ же послѣ того какъ она будетъ поймана, причемъ для большей прочности ее слѣдуетъ опускать еще разъ въ воду, для того чтобы на ней образовалась ледяная кора. Хорошая, мороженная рыба должна быть твердой на ощупь и имѣть въ разрѣзѣ бѣлый цвѣтъ, а не темный. Фрукты и овощи могутъ также сравнительно долго сохраняться при дѣйствіи холода, такъ напримѣръ въ Англію доставляются на пароходахъ съ охладительными камерами овощи и фрукты изъ Индіи и Австраліи.

II способъ—дѣйствіе высокой температуры относится къ лучшимъ средствамъ для сохраненія въ впрокъ съѣстныхъ припасовъ на продолжительное время, такъ какъ онъ уничтожаетъ причину, обусловливающую

процессы гніенія—гнилостныхъ микроорганизмовъ; послѣ дѣйствія высокой температуры, продукты необходимо подвергнуть герметической укупоркѣ, для того чтобы препятствовать такимъ путемъ дальнѣйшему проникновенію микробовъ въ жестянки изъ окружающаго воздуха. Этотъ способъ консервированія имѣетъ теперь обширное примѣненіе при сбереженіи впрокъ рыбы, мяса и овощей; этимъ путемъ приготовляются съ громадномъ количествѣ мясные консервы въ Америкѣ и другихъ странахъ и транспортируются въ Европу. Консервы эти состоятъ либо изъ одного мяса, приправленнаго для вкуса пряностями, либо изъ другихъ съѣстныхъ продуктовъ, среди которыхъ находится и мясо.

Въ Россіи приготовляются также такого рода консервы. Рыбные консервы, какъ напримѣръ, сардинки производятся слѣдующимъ образомъ: сардинки освобождаются отъ внутренностей и головы, солятся, варятся и по остываніи, помѣщаются въ жестяныя коробочки, которыя наполняются масломъ и запаиваются тщательно; скумбрія, анчоусы и др. сохраняются такимъ же образомъ. Овощи до сохраненія впрокъ предварительно очищаются и погружаются въ кипятокъ на нѣкоторое время, затѣмъ вынимаются и укладываются въ жестяныя коробочки, которыя запаиваются, нагрѣтыя до температуры въ 110 градусовъ.

III способъ—*устраненіе доступа воздуха*—былъ предложенъ ужъ очень давно для сохраненія мяса впрокъ при помощи обертыванія желатинной или другой какой либо оболочкой; для этого продуктъ, подлежащій сохраненію впрокъ, окружаютъ оболочкой изъ сала, масла, воска, мѣла, золы, песку, угля и т. д., препятствуя такимъ образомъ свободному доступу воздуха къ

нему. Въ мелкихъ хозяйствахъ пользуются заливкой продуктовъ топленымъ коровьимъ масломъ, топленымъ жиромъ или говяжьимъ, гусинымъ или свинымъ саломъ, предварительно очищеннымъ и процѣженнымъ. Гусиное сало или свиное удобнѣе всего примѣнить для сбереженія впрокъ дичи. Для болѣе продолжительнаго храненія впрокъ дичи слѣдуетъ поверхъ масла или сала налить разсолъ въ посуду съ продуктомъ и тщательно обернуть ее пергаментной бумагой или пузыремъ. До того, какъ залить дичь масломъ или саломъ въ банкахъ, не слѣдуетъ потрошить ее, а ощипанную тщательно обернуть парой капустныхъ листовъ, облѣпить насухо толстымъ слоемъ ржаного тѣста и поставить въ печь до тѣхъ поръ, покуда тѣсто не образуетъ корки. Запеченная такимъ образомъ дичь внутри остается сырой и залитая потомъ масломъ сохраняется лѣтомъ совершенно свѣжей въ теченіе нѣсколькихъ недѣль.

IV сушеніе на солнцѣ или въ особыхъ камерахъ сырыхъ и вареныхъ продуктовъ также способствуетъ сохраненію ихъ на извѣстное время. Въ Сибири сушеніе производится слѣдующимъ образомъ: мясо рѣжется на ломтики, которые натираются солью и сушатся на воздухѣ или на солнцѣ въ теченіе нѣсколькихъ недѣль. Въ Ю. Америкѣ такіе ломтики разрѣзаннаго мяса натираются сахаромъ и сушатся на воздухѣ.

V Примѣненіе химическихъ средствъ, препятствующихъ гніенію, какъ поваренной соли (соленіе) салициловой кислоты, угольной, борной, сахара, буры, дыма (копченіе) и т. д. достигло также обширныхъ размѣровъ. Употребленіе такъ называемыхъ химическихъ заливокъ стоитъ очень дешево, но зато къ сожалѣнію ухудшаетъ вкусъ продуктовъ; наибольшей распростра-

ненностью пользуется салициловая кислота, которая удачно сохраняетъ продукты отъ гніенія, но придаетъ имъ горьковатый и вмѣстѣ съ тѣмъ приторно-сладковатый вкусъ, который съ трудомъ удается изгнать тщательной и продолжительной промывкой въ чистой водѣ. На бутылку воды берется обыкновенно около 2 чайныхъ ложечекъ салицилки; такимъ растворомъ заливаютъ или только смачиваютъ продуктъ, назначенный для храненія впрокъ. Вмѣсто смачиванія, можно натереть продуктъ порошкомъ, состоящимъ изъ одной салициловой кислоты, или же изъ смѣси ея съ поваренной солью (на одну часть кислоты взять 1½ соли). На основаніи многочисленныхъ опытовъ лучшимъ средствомъ, противодѣйствующимъ порчѣ мяса, безусловно считается поваренная соль. Дѣйствіе ее основывается на свойствѣ обезвоживать мясную ткань, впитываніемъ въ себя влаги; высушивая такимъ образомъ продуктъ, она предохрняетъ его отъ гніенія. Къ поваренной соли примѣшивается обыкновенно извѣстное количество селитры, что придаетъ мясу красный цвѣтъ, напоминающій свѣжее. Появляющійся современемъ горьковатый вкусъ такого мяса уничтожается прибавленіемъ небольшого количества сахара.

Копченіе состоитъ въ обработкѣ мясныхъ или рыбныхъ продуктовъ дымомъ, въ составъ котораго входятъ вещества, препятствующія появленію процессовъ гніенія (креозотъ, уксусная кислота и т. д.). Нѣкоторыя составныя части дыма проникаютъ внутрь продукта, другія же осаждаются на его поверхности въ видѣ налета. При копченіи большую роль въ сохраненіи на продолжительное время продуктовъ играетъ также высокая температуры, высушиваніе ихъ и предварительное соленіе мясныхъ и рыбныхъ продуктовъ до копченія. Копченіе про-

изводится въ дымовыхъ трубахъ или въ специально для этого приспособленныхъ коптильняхъ и длится обыкновенно отъ 2—12 дней. Для полученія дыма при копченіи употребляются вещества, дающія его въ изобиліи; предпочтительнѣе твердое, свѣжее, зеленое дерево, нежели сухое и мягкое, такъ какъ первое даетъ больше душистаго дыма, дубъ и медленно тлѣющія дубовыя листья; можжевельникъ и его листья даютъ благовонный дымъ. Коптить нужно сначала слабымъ дымомъ, а затѣмъ ужъ постепенно усиливать его, въ этомъ только случаѣ продукты хорошо пропитываются дымомъ. Если же съ самаго начала подвергать мясо сильному дѣйствію дыма, то дымъ соединяется съ внѣшними слоями мяса, высушиваетъ ихъ и образуетъ родъ коры, препятствующей дальнѣйшему дыму проникать внутрь продукта.

Уксусъ также употребляется для сохраненія въ прокъ мяса, рыбы (маринадъ) овощей и фрукта.

Алкоголь употребляется для сохраненія впрокъ фруктовъ.

Послѣ этого общаго обзора способовъ, употребляемыхъ для сохраненія съѣстныхъ припасовъ впрокъ, мы перейдемъ къ подробному описанію ихъ въ отдѣльности и въ примѣненіи ихъ въ хозяйствѣ, при чемъ мы считаемъ необходимымъ предварительно сказать еще нѣсколько словъ по поводу того, что для удачнаго сохраненія на продолжительное время мясныхъ продуктовъ и птицъ далеко не безразличенъ пріемъ, практикуемый при убоѣ скота и то состояніе животнаго, въ которое мы его привели до убоя. Въ томъ случаѣ, когда животное, или птица находились въ покоѣ до убоя, мускульная жидкость его отличается щелочной или нейтральной реакціей, т. е. не показываетъ ни малѣйшаго присутствія кислоты; во время

же усиленныхъ и безпокойныхъ движеній животнаго до убоя, въ его тканяхъ образуется родъ кислотъ, напоминающихъ своими свойствами кислоты, образующіяся при явленіяхъ разложенія и гніенія.

Начнемъ *съ соленія мяся и рыбы*, такъ какъ этотъ способъ самый распространенный въ домашнемъ обиходѣ и требуетъ меньше всего затратъ и приспособленій; врядъ ли найдется хоть одно хозяйство, которое обходилось бы безъ него въ лѣтнее время. О дѣйствіи соли на продукты мы подробно говорили въ общей части, поэтому не будемъ теперь возвращаться къ этому вопросу, скажемъ лишь, что по правиламъ просоленные мясные и рыбные продукты могутъ сохраниться безъ всякой порчи годъ цѣлый и болѣе, до новыхъ запасовъ. Солить можно всякое мясо и рыбу, но чаще всего приготовляется соленая говядина или солонина, въ меньшихъ размѣрахъ свинина, лучшія части которой идутъ на приготовленіе ветчины и только нѣкоторые сорта рыбъ. Соленые продукты употребляются обыкновенно лѣтомъ, когда свѣжее мясо и рыба трудно сохраняются, при чемъ мясо подвергается обыкновенно соленію поздней осенью, а рыба весной и въ началѣ лѣтнихъ мѣсяцевъ. Домашняя птица, утки, гуси и т. д. чаще всего коптится послѣ засола. У насъ соленіе мяса производится обыкновенно слѣдующимъ образомъ: на пудъ мяса полагается около двухъ съ половиной фунта соли предварительно крѣпко высушенной, $^1/_8$ фунта селитры и около четверти фунта сахара. Селитра употребляется для того, чтобы мясо сохранило видъ свѣжаго, т. е. свой красный цвѣтъ, кромѣ того селитра обладаетъ противогнилостными свойствами. Сахаръ придаетъ мясу болѣе нѣжный вкусъ и размягчаетъ его волокна. Кромѣ сахара можно прибавить

еще различныя пряности и душистыя травы, противодѣйствующія порчѣ мяса и придающія ему пикантный вкусъ. Смѣсь такимъ образомъ составленную насыпаютъ на дно сосуда, въ которомъ сохраняется мясо и ею же оно посыпается сверху. Мясныя туши при этомъ вплотную накладываются другъ на друга. На днѣ сосуда устроено отверстіе, черезъ которое стекаетъ образующійся разсолъ, его обыкновенно вновь собираютъ въ другой сосудъ и имъ поливается мясо. Способъ этотъ имѣетъ нѣкоторыя неудобства, выражающіяся главнымъ образомъ въ томъ, что поваренная соль, обезвоживая мясо, параллельно лишаетъ его нѣкоторыхъ питательныхъ веществъ и способствуетъ его быстрому высыханію.

Для устраненія этихъ недостатковъ, при соленіи пользуются предпочтительно жидкой смѣсью, въ составъ которой входятъ слѣдующія вещества: около десяти квартъ воды (считая кварту=5 стаканамъ), четыре фунта поваренной соли, $^1/_{20}$ фунта селитры и $^3/_4$ фунта сахара. Смѣсь эту предварительно кипятятъ въ продоложеніе нѣкотораго времени, очищаютъ ее отъ грязи, собирающейся съ пѣной на поверхности, и затѣмъ по охлажденіи поливаютъ ею плотно уложенные въ сосудѣ куски мяса. Благодаря этому способу соленія, мясо сохраняетъ свою сочность; въ томъ случаѣ, когда мясо послѣ соленія должно подвергаться копченію, онъ не годится, такъ какъ избытокъ воды препятствуетъ копченію; въ этомъ случаѣ первый способъ удобнѣе примѣнимъ.

Для того, чтобы ввести соляный растворъ въ мало доступныя части животнаго организма употребляютъ въ домашнемъ обиходѣ шприцъ, оканчивающійся полой иглой. Игла вонзается въ соединительную ткань, находящуюся между костью и мускуломъ или прямо въ мясо и впры-

скиваютъ такимъ образомъ соляный растворъ. Солить мясо слѣдуетъ на 2—3 день послѣ убоя животнаго; совсѣмъ еще парное мясо не годится для соленія, такъ какъ солонина изъ него жестче приготовленной изъ мяса, полежавшаго нѣкоторое время на воздухѣ.

Наиболѣе же распространенный способъ соленія состоитъ въ натираніи мяса солью, въ этомъ случаѣ мясо подвергается дѣйствію разсола, образованнаго изъ поваренной соли и мясного сока. При тщательномъ приготовленіи солонины, слѣдуетъ каждый кусокъ мяса отдѣльно натирать солью въ смѣси съ селитрой, сахаромъ и различными пряностями до тѣхъ поръ, пока мясо перестанетъ вбирать въ себя соль. Втираютъ соль либо рукой, либо спеціально для этого приспособленной лопаткой. Посоленные такимъ образомъ куски мяса укладываются въ посуду, при чемъ ихъ предварительно оставляютъ въ деревянныхъ чашкахъ въ теченіе 8—20 часовъ для того чтобы оно впитало въ себя соль и образовало сокъ. Образовавшійся сокъ собираютъ и кипятятъ, затѣмъ по охлажденіи имъ заливаютъ уже уложенное мясо.

Хорошую солонину надо заготовлять на недѣль 10 не больше въ домашнемъ хозяйствѣ; для этого слѣдуетъ выбрать лучшія части мяса, именно филей, край, кастрецъ и т. д. Для домашняго обихода удобнѣе всего пользоваться для соленія только мягкими частями туши, безъ костей, такъ какъ послѣднія только мѣшаютъ тщательной укладкѣ, отчего солонина легче и быстрѣе подвергается порчѣ.

Солонину, если представляется выборъ, слѣдуетъ заготовлять изъ мяса молодыхъ и не очень жирныхъ воловъ, такъ какъ оно сочнѣе и вкуснѣе мяса старыхъ. Излишекъ жира вредитъ, такъ какъ онъ съ теченіемъ

времени горкнетъ и портится гораздо скорѣе мяса. Отдѣливъ мясо отъ большихъ костей, обтираютъ запекшіяся на немъ остатки крови и подвергаютъ соленію. Для крупнаго хозяйства солонина укладывается въ бочкахъ, а для домашняго обихода достатотчно пользоваться нѣсколькими ведерными боченками или большими глиняными банками. Чистота посуды должна быть абсолютная, все равно изъ какого бы матеріала она ни была сдѣлана; течи въ посудѣ ни въ какомъ случаѣ не должно быть. Форма посуды также имѣетъ значеніе настолько, насколько крышка во всякое время послѣ нѣкотораго израсходованія солонины, позволяетъ прикрывать оставшееся мясо вплотную. Въ обыкновенныхъ боченкахъ это невозможно, поэтому ящики или чаны предпочтительнѣе ихъ; лучше всего этому требованію удовлетворяютъ кадки съ прямыми стѣнками и завинчивающейся крышкой, позволяющей произвольно опускать ее.

Вопросъ объ укладкѣ мяса въ кадки при соленіи играетъ большую роль; чѣмъ тѣснѣе и тщательнѣе куски мяса будутъ уложены, тѣмъ меньше проникаетъ туда воздуха, въ которомъ находится безчисленное множество зародышей гнилостныхъ микроорганизмовъ и тѣмъ дольше мясо сохранится безъ порчи. Дно кадки слѣдуетъ покрыть толстымъ сравнительно слоемъ повареной соли въ смѣси съ селитрой и сахаромъ, далѣе поверхъ этого слоя укладываются куски мяса въ рядъ, утрамбовываютъ ихъ, посыпаютъ толстымъ слоемъ соли и поверхъ кладутъ опять куски мяса и т. д. до самыхъ верхнихъ краевъ кадки. Подъ конецъ можно залить все это мясо прокипяченнымъ и охлажденнымъ разсоломъ, полученнымъ въ то время, когда мясо хранилось, обсыпанное поваренной солью въ деревянныхъ чашкахъ. Затѣмъ кадка

плотно закупоривается крышкой, на которую кладется тяжесть. Для того чтобы уничтожить всякую возможность проникновенія воздуха въ кадку, осмаливаютъ ее снаружи. Боченки или кадки съ солониной необходимо по крайней мѣрѣ въ первое время раза три въ недѣлю перевертывать, иначе верхніе куски мяса засыхаютъ, потому что разсолъ стекаетъ на дно. Съ приближеніемъ весны посуда съ солониной переносится въ ледникъ.

Для полученія такъ называемой скороспѣлой солонины, нужно натереть тщательно куски мяса смѣсью поваренной соли съ селитрой, сахаромъ и пряными веществами, покрыть его со всѣхъ сторонъ чистымъ кускомъ толстаго полотна и зарыть его въ землю въ погребѣ или въ другомъ подходящемъ мѣстѣ. Пролежавъ тамъ два-три дня, мясо превращается въ очень вкусную солонину. Лѣтомъ очень удобно пользоваться этимъ простымъ способомъ для скораго полученія солонины.

Соленіе свинины производится у насъ такимъ же точно образомъ, какъ и говядины, разница только въ томъ, что толстыя куски свинины требуютъ гораздо больше повареной соли. Соленая свинина обыкновенно подвергается копченію и рѣже употребляется какъ такая. Смѣсь, употребляемая для соленія, составляется обыкновенно изъ 6 фунтовъ повареной соли, 10 лотовъ селитры, и нѣкотораго количества пряныхъ веществъ; особенно большаго количества повареной соли требуютъ свиные окорока, которые въ кожѣ подвергаются соленію и послѣдовательному копченію. Во время соленія окороковъ ихъ два раза и больше натираютъ тщательно солью и затѣмъ заливаютъ вышеописаннымъ разсоломъ. Способовъ соленія окороковъ насчитывается очень много, главные и наиболѣе употребительные изъ нихъ это только что

описанный I, такъ называемый *обыкновенный способъ*, затѣмъ такъ называемый II гастрономическій, по которому окорокъ также многократно натирается поваренной солью и заливается тѣмъ же разсоломъ, но съ прибавкой къ нему нѣкотораго количества сахара, и III-й способъ носитъ названіе литовкаго и заключается въ томъ, что окорока не заливаются разсоломъ, а перекладываются обрѣзками свиного сала, или кусками мяса.

Обыкновенный способъ: послѣ того какъ свѣжіе свиные окорока остынутъ, ихъ натираютъ крѣпко при помощи приспособленной лопаточки смѣсью изъ поваренной соли и селитры, а по желанію и съ толченными пряностями, считая на пудъ свинины четыре фунта соли, 12 золотниковъ селитры и около 1/4 фунта разныхъ пряностей—лавроваго листа, размарина, гвоздики, и т. д. Натертые куски укладываются въ кадушку кожей внизъ и на нихъ насыпается еще толстый сравнительно слой соли. Въ такомъ видѣ кадушка стоитъ, прикрытая кружкомъ дня три въ холодномъ мѣстѣ. Послѣ того, какъ изъ окороковъ выступитъ разсолъ, на кружокъ накладывается гнетъ изъ чисто вымытыхъ камней; далѣе, черезъ дня два, нужно удалить камни, повернуть окорока кожей кверху и прибавить въ кадушку новаго разсола въ такомъ количествѣ, чтобъ онъ совершенно покрылъ собой окорока. Поверхъ кадушки накладывается вновь прессъ; черезъ дня 4—5 сливаютъ разсолъ и перемѣщаютъ окорока такъ, чтобы лежащіе вверху очутились внизу; опять вливаютъ въ кадушку свѣжій разсолъ, опять накладываютъ прессъ и повторяютъ эту процедуру каждые пять дней; черезъ три недѣли процессъ соленія завершился и окорока могутъ быть подвержены копченію.

II-й гастрономическій способъ состоитъ въ томъ, что

окорока натираются смѣсью изъ поваренной соли и селитры, считая на каждый пудъ окороковъ около 15 фунтовъ соли и 15 лотовъ селитры и ставятся въ кадушку на недѣлю. Къ оставшейся смѣси изъ соли и селитры прибавляютъ около полуфунта сахара, нѣкоторое количество толченаго перца, можжевеловыхъ ягодъ, все это смѣшиваютъ приблизительно съ 25 бутылками воды и полученнымъ разсоломъ заливаютъ окорока такъ, чтобы они были совершенно погружены въ разсолъ, затѣмъ ихъ тщательно прикрываютъ крышкой и оставляютъ въ такомъ видѣ недѣль пять стоять. По истеченіи этого времени окорока просушиваются дня два или три и затѣмъ варятся или коптятся.

III-й Литовскій способъ отличается тѣмъ, что окорока натираются смѣсью, состоящей изъ 2 фунтовъ поджареной поваренной соли, двухъ лотовъ селитры, двухъ лотовъ англійскаго перца, нѣсколько гвоздики, при чемъ всѣ эти вещества втираются истолченными въ теплые еще совершенно свѣжіе окорока; въ такомъ видѣ имъ даютъ полежать въ теченіе нѣсколькихъ часовъ до полнаго охлажденія. Вмѣсто кадушекъ удобнѣе употреблять для укладки окороковъ очень плотные четыреугольные ящики. На днѣ ящика помѣщается извѣстной толщины слой поваренной соли, промежутки между отдѣльными окороками заполняются кусками мяса или обрѣзками жира, также натертыми солью, для того, чтобы въ этихъ промежуткахъ не осталось свободнаго мѣста для воздуха. Поверхъ послѣдняго ряда окороковъ вновь насыпается толстый слой соли, по желанію съ пряностями, и затѣмъ ящикъ покрывается крышкой, на которую кладется извѣстная тяжесть. Спустя два дня заколачиваютъ тща-

тельно крышку ящика, покрываютъ смолой всю его внѣшнюю поверхность или же осмаливаютъ лишь щели его и помѣщаютъ въ холодномъ мѣстѣ, переворачивая ящикъ раза два въ недѣлю на другую сторону, для того, чтобы вверху лежащіе окорока не засохли.

Соленіе языковъ. До соленія свиные или бычачьи языки тщательно вычищаются и моются, затѣмъ ихъ обливаютъ кипяткомъ для того, чтобы легче было отдѣлить отъ нихъ верхній роговидный слой. Въ случаѣ же языки подвергаются послѣ соленія копченію, роговидный слой не слѣдуетъ снимать, такъ какъ языки безъ роговиднаго слоя засыхаютъ при копченіи. Можно также коптить языки и безъ роговиднаго слоя, но тогда необходимо завернуть ихъ въ пузырь или свинной сальникъ. Очищенные языки пересыпаются солью и укладываются въ небольшихъ ящикахъ или въ муравленныхъ горшкахъ, причемъ для того чтобы придать языкамъ лучшій вкусъ, соль предварительно сушатъ и поджариваютъ, затѣмъ къ ней прибавляютъ селитры и пряности. На каждый пудъ бычачьихъ или свиныхъ языковъ полагается около двухъ фунтовъ поваренной соли, около 2 лотовъ селитры и около одного лота пряностей, изъ которыхъ наиболѣе употребительны лавровый листъ, гвоздика, перецъ простой или англійскій, можжевеловыя ягоды и т. д. Смѣсью изъ этихъ веществъ пересыпаются или же натираются языки въ зависимости отъ того, очищены ли они отъ роговиднаго слоя или нѣтъ. На дно посуды насыпается вышеуказанная смѣсь, языки укладываются рядами плотно другъ около друга такъ, чтобы между ними не оставалось свободное пространство; поверхъ каждаго ряда насыпается толстый слой соли съ селитрой и такъ до верхняго края посуды. Затѣмъ посуду закрываютъ плотно

прижатой крышкой, и на ней кладутъ тяжесть изъ камней. Если при соленіи языковъ пользуются глиняными банками, то ихъ слѣдуетъ облѣпить кругомъ тѣстомъ для того, чтобы препятствовать воздуху проникнуть внутрь черезъ поры глины. Ящики же, наполненные просоленными языками заколачиваются тщательно, причемъ ихъ слѣдуетъ часто переворачивать для того, чтобы верхніе слои не высыхали, вслѣдствіе того, что образующійся разсолъ собирается на днѣ ящика. Черезъ двѣ недѣли языки обыкновенно готовы и ихъ можно коптить.

Соленіе свиного сала, вырѣзаннаго пластами вмѣстѣ съ кожей, очень распространено въ обиходномъ хозяйствѣ, причемъ такое сало употребляется очень часто вмѣсто скоромнаго масла. Существуетъ очень много способовъ для соленія свиного сала, но тотъ или другой способъ мало измѣняетъ качество просоленнаго продукта. Всѣ они сводятся къ тому, что свиное сало прежде всего отдѣляется совершенно отъ мяса и рѣжется на куски произвольной формы и величины; для того, чтобы соль легче проникла вглубь куска сала, надо дѣлать въ немъ глубокіе нарѣзы до самой кожи. Для соленія свинаго сала употребляется одна лишь поваренная соль, селитра тутъ неумѣстна, такъ какъ она употребляется при соленіи мяса лишь для того, чтобы придать ему красный цвѣтъ, напоминающій свѣжее мясо; пряности также излишни. Поваренная соль должна быть чистая, сухая и просѣянная, для пуда сала ее требуется отъ 2—4 фунтовъ Соленіе и укладка кусковъ сала производится слѣдующимъ образомъ: куски сала тщательно натираются при помощи лопатки или руки солью и укладываются вплотную правильными рядами въ посуду, дно которой посыпано тол-

стымъ слоемъ соли, такимъ образомъ чтобы рядъ непосредственно касающійся дна посуды, лежалъ кожей внизъ, слѣдующій за нимъ по направленію къ верхнему краю посуды—кожей вверхъ и т. д. въ такомъ же порядкѣ. Каждый рядъ отдѣляется отъ слѣдующаго за нимъ толстымъ слоемъ поваренной соли; поверхъ послѣдняго ряда кладется очень много соли, затѣмъ посуда закрывается соотвѣтственной, плотно прилегающей крышкой и помѣщается на холодномъ мѣстѣ. По истеченіи 4—5 дней засоленные куски сала перемѣщаютъ въ посудѣ такъ, чтобы верхній рядъ очутился на днѣ, а самый нижній—у верхняго края посуды; послѣ этого накладывается гнетъ на крышку. Для соленія свинаго сала употребляются ящики, кадушки и т. п. посуда. Спустя двѣ-три недѣли сало просолено и годится въ употребленіе; для послѣдующаго же копченія имъ можно пользоваться дней черезъ 10 — 12. Удачно просоленное свиное сало не должно имѣть никакого запаха, цвѣтъ его долженъ имѣть желтоватый оттѣнокъ.

Существуютъ два способа храненія просоленнаго сала безъ всякой его порчи въ теченіе цѣлаго даже года. Одинъ изъ нихъ состоитъ въ томъ, что обсушенные предварительно прокопченные слегка куски сала (для копченія сало послѣ 10-ти дневнаго приблизительно соленія подвергается дѣйствію холоднаго дыма въ теченіе 3—4 дней) обвертываются сухимъ, душистымъ сѣномъ, укладываются рядами въ ящики и помѣщаются въ сухомъ мѣстѣ; другой способъ практикуется такъ же часто, какъ и первый, и состоитъ въ томъ, что разъ просоленное свиное сало вновь пересыпается сухой поваренной солью и укладывается въ мѣшки, которые вѣшаются въ сухомъ мѣстѣ, на сквозномъ вѣтрѣ.

Соленіе утиныхъ и гусиныхъ полотковъ. Если есть выборъ, то лучше пользоваться для соленія жирной, крупной и молодой птицей. Ощипавъ перья, изъ птицы удаляютъ потроха, опаливаютъ оставшійся послѣ ощипыванія пухъ, разрѣзаютъ птицу пополамъ или вынимаютъ спинную кость и распластываютъ ее для болѣе удобной укладки въ посуды послѣ соленія. Голова съ шеей и лапы отрѣзаются предварительно. Приготовленные такимъ образомъ полотки натираются солью съ селитрой и пряностями, при помощи лопатки или руки, причемъ для одного пуда птицы—гусей или др. требуется около полутора фунта повареной соли и около 2 лотовъ селитры; къ этой смѣси прибавляются по желанію пряности, по рускому способу соленія около 1 лота толченаго перца, а по литовскому кромѣ 1 лота простого толченаго перца и 2—3 лота англійскаго, къ смѣси прибавляютъ еще 2—3 лота лавровыхъ листьевъ, 1—2 лота гвоздики. Пряности можно прибавлять къ смѣси изъ повареной соли и селитры во время соленія или же втереть ихъ въ уже просоленное мясо передъ копченіемъ. Натертые солью, селитрой и пряностями полотки укладываются въ ящики, кадушки и глиняныя банки, на днѣ которыхъ находится толстый слой соли, — рядами, отдѣленными другъ отъ друга слоями соли. Посуда тщательно закрывается плотно пригнанной крышкой, на которую кладется извѣстная тяжесть. Образующійся постепенно разсолъ употребляется ежедневно для поливки птицы. Полотки, приготовленные такимъ образомъ, просаливаются обыкновенно въ 5 или 6 дней, затѣмъ ихъ вынимаютъ изъ посуды, обмываютъ, подсушиваютъ слегка на вѣтру въ теченіе 10—11 часовъ, заворачиваютъ бумагой или обсыпаютъ отрубями и подвергаютъ копченію.

Гусиныя грудинки. Вмѣсто цѣлыхъ гусей иногда коптятъ только гусиныя грудинки или филей, отдѣленный отъ костей. На каждыя десять грудинокъ полагается около 1 фунта соли и 1 лотъ селитры. Обыкновенно гусиныя грудинки натираются этой смѣсью и укладываются въ кадушкахъ или банкахъ, въ которыхъ и оставляются около недѣли, не больше, такъ какъ мясо послѣ очень долгаго лежанія въ соли затвердѣваетъ; можно также натереть гусиныя грудинки солью съ селитрой, свернуть ихъ валикомъ и дать полежать одинъ только день, послѣ чего ихъ можно коптить. Кромѣ этихъ двухъ способовъ, есть еще одинъ, болѣе быстрый, состоящій въ томъ, что гусиныя грудинки сначала завариваются въ кипяткѣ въ теченіе 5—6 минутъ, затѣмъ ихъ вынимаютъ и горячими натираютъ смѣсью изъ повареной соли и селитры въ теченіе получаса, послѣ чего ихъ подвергаютъ копченію въ тепломъ дыму около сутокъ. Что касается до способовъ соленія другихъ птицъ—куръ, дикихъ утокъ, индѣекъ и т. д., то они ни чѣмъ не отличаются отъ только что описанныхъ, поэтому мы ихъ и описывать не будемъ.

Соленіе дичи. Перепела, бекасы, дупели и всякая другая жирная и небольшихъ размѣровъ дичь ощипывается, опаливается и распластывается вдоль по хребтовой кости; головка и лавки удаляются; оставшіяся части тщательно обмываются, натираются смѣсью изъ повареной соли съ селитрой и укладываются въ просторныя стеклянныя банки съ невысокими стѣнками. Въ такомъ видѣ имъ даютъ постоять въ теченіе цѣлаго дня, затѣмъ къ образовавшемуся въ банкѣ разсолу прибавляютъ растопленное, тепловатое коровье масло и немного прованскаго. Уложенная до верхняго края банка тщательно завязы-

вается пергаментной бумагой или пузыремъ. Банки лучше всего выбирать такихъ размѣровъ, чтобы въ каждой помѣстилось отъ 10 — 12 штукъ. При соблюденіи всѣхъ вышесказанныхъ правилъ, дичь можетъ сохраняться безъ порчи въ теченіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ до году включительно.

Окончивъ обзоръ способовъ соленія различныхъ сортовъ мяса животныхъ и птицъ, перейдемъ къ описанію способовъ соленія рыбы, практикуемыхъ въ обиходномъ хозяйствѣ, такъ какъ заготовка впрокъ рыбы этимъ путемъ у насъ пользуется большой распространенностью въ виду того, что въ нашихъ краяхъ уловъ большей части рѣчной рыбы совершается только весной и вначалѣ лѣта. Соленая рыба, находящаяся въ продажѣ, приготовляется обыкновенно на рыбныхъ заводахъ, нѣкоторые же сорта рыбы, въ мѣстностяхъ, гдѣ происходитъ уловъ ея, солится хозяйственнымъ способомъ для собственнаго потребленія. Весной солятъ обыкновенно щуку, лѣтомъ—сомъ, судака, а въ концѣ зимы, а то и съ весны вплоть до осени—красную мороженую рыбу.

Красную рыбу — осетрину, бѣлужину и т. д. солятъ гдѣ она ловится, съ весны до конца осени; въ мѣстахъ же, куда ее привозятъ и скупаютъ для соленія въ мороженномъ видѣ ранней весной, въ то время, когда цѣны на нее значительно понижаются. Замороженная рыба прежде всего оттаивается, затѣмъ изъ нея вынимаются потроха и вязига, срѣзается хвостъ, голова и рыбу разнимаютъ по хрящамъ на звенья; послѣднія обмываются тщательно холодной водой, обтираются на-сухо и въ каждое изъ звеньевъ втирается лопаткой или рукой смѣсь изъ поваренной соли и селитры, считая на каждый пудъ

рыбы около четырехъ фунтовъ соли и около двухъ лотовъ селитры.

Натертые куски рыбы вплотную укладываются въ боченокъ, или кадушку рядами, отдѣленными другъ отъ друга солью и пряностями или хмѣлемъ, причемъ на каждый пудъ рыбы полагается около 3 лотовъ лавроваго листа, гвоздики и простаго или англійскаго перца; хмѣля берется до 1/4 фунта на каждый пудъ рыбы. Поверхъ послѣдняго ряда кусковъ рыбы, обсыпаннаго вышесказанной смѣсью, опускается плотно пригнанная крышка, и на ней кладется гнетъ. Черезъ пару дней, когда образовавшійся разсолъ подымается вверхъ, заколачиваютъ тщательно крышку боченка и помѣщаютъ его въ ледникъ, окруживъ боченокъ со всѣхъ сторонъ. льдомъ. При маломъ израсходованіи рыбы, удобнѣе всего солить осетрину отдѣльными кусками такой величины, чтобы одного куска хватило на одинъ разъ. При доступѣ воздуха или же при несоблюденіи всѣхъ правилъ, требуемыхъ соленіемъ, случается, что рыба пріобрѣтаетъ дурной запахъ и появляются особенные пузырьки въ разсолѣ; такую рыбу слѣдуетъ немедленно вытащить изъ начинающаго портиться разсола, и перемыть всѣ куски въ чистой водѣ; кадку, въ которой она хранилась, тоже нужно вымыть горячей водой и выжечь соломой, чтобы изгнать изъ нея дурной запахъ; затѣмъ въ нее вновь вкладываются вымытые куски, пересыпанные еще разъ солью съ селитрой и пряностями, заливаютъ свѣжимъ разсоломъ и окружаютъ боченокъ опять льдомъ въ обильномъ количествѣ.

Соленіе семги производится слѣдующимъ образомъ: ее очищаютъ прежде всего, обтираютъ и посыпаютъ смѣсью изъ соли и селитры, далѣе дня черезъ три или четыре отрубаютъ голову, удаляютъ спинную кость и дѣлятъ на

двѣ половинки, вѣшаютъ ее въ тѣни, за хвостъ для того, чтобы она высушилась. Такимъ образомъ просоленная семга сохраняется отъ порчи въ теченіе 2—3 мѣсяцевъ.

Соленіе бѣлой рыбы различныхъ сортовъ, щуки, судаковъ и т. д. совершается такимъ образомъ: оставляя чешую, ихъ разрѣзаютъ пополамъ или на куски, отрѣзаютъ голову и удаляютъ спинную кость. Мелкую рыбу не натираютъ, а только пересыпаютъ солью; натираютъ только очень крупную рыбу, селитра и пряности не употребляются при этомъ соленіи. На пудъ рыбы полагается около двухъ фунтовъ соли. Рыбу оставляютъ въ разсолѣ около трехъ дней въ томъ случаѣ, если она послѣ соленія подвергаются еще копченію; можно даже сейчасъ послѣ втиранія соли подвергнуть ее дѣйствію дыма. Рыба эта даже послѣ удачнаго соленія не сохраняется безъ порчи на очень продолжительное время; поэтому ее лучше заготовлять малосоломъ.

Кромѣ рыбы въ домашнемъ хозяйствѣ заготовляется впрокъ также икра: особенно широко распространенъ этотъ обычай въ мѣстностяхъ, гдѣ производится уловъ рыбы и гдѣ благодаря этому свѣжая икра пріобрѣтается по очень дешевой цѣнѣ. Изъ свѣжей икры для храненія впрокъ приготовляется зернистая и паюсная, слѣдующимъ образомъ: изъ различныхъ сортовъ рыбы— осетра, севрюги, бѣлуги—вынимается икра и освобождается отъ перепонокъ, соединяющихъ ея отдѣльныя зерна. Послѣднее достигается тѣмъ, что свѣжую икру тщательно протираютъ черезъ очень рѣдкое рѣшето съ отверстіями. немного превышающими по величинѣ отдѣльныя икринки. Подъ рѣшето помѣщается посуда съ чистой просѣянной поваренной солью лучшаго сорта, въ которую и падаютъ протертыя икринки. Въ зависимости оттого желаемъ ли

мы получить очень соленую или малосольную икру, употребляется въ первомъ случаѣ около 4 фунтовъ соли на каждый пудъ икры, во второмъ же лишь 1 — 1 1/2 фунта. Сначала икра отъ дѣйствія соли принимаетъ видъ тѣста, далѣе при постепенномъ впитываніи соли, отдѣльныя икринки увеличиваются въ размѣрѣ, твердѣютъ и становятся совершенно готовыми къ употребленію. Посуда для храненія малосольной или соленой икры играетъ большую роль, такъ какъ въ неподходящей посудѣ, икра съ теченіемъ времени пріобрѣтаетъ дурной запахъ; лучшей посудой считаются стеклянныя банки или же боченки изъ липоваго дерева. Такимъ образомъ готовится въ домашнемъ хозяйствѣ икра.

Что касается до приготовленія паюсной икры, то приготовленіе ея доставляетъ гораздо больше хлопотъ и по вкусу она значительно уступаетъ зернистой, за то храненіе ея удобнѣе и продолжительнѣе. Вынутую свѣжую икру изъ рыбъ помѣщаютъ въ сосудъ, въ которомъ находится чистая, просѣянная соль и протираютъ ее лопаткой въ одномъ направленіи до тѣхъ поръ пока она вся пропитается солью, затѣмъ всю такимъ образомъ протертую икру помѣщаютъ на волосяномъ ситѣ такъ, чтобы образовавшійся разсолъ могъ свободно стечь. Послѣ этого икру укладываютъ въ кульки, вмѣстимостью въ 2—3 пуда каждый; изъ этихъ кульковъ при помощи пресса удаляется окончательно оставшійся еще разсолъ. Послѣ того какъ икра подверглась дѣйствію пресса въ теченіе извѣстнаго времени, ею наполняются деревянные боченки, внутреннія стѣнки которыхъ выстланы салфеточнымъ холстомъ—отсюда и названіе такой икры въ продажѣ *салфеточной*; кромѣ этой, есть еще икра *мѣшечная*, получившая свое названіе оттого, что она набивается въ

длинные узкіе цилиндрическіе мѣшки. Для мѣшечной икры берутъ обыкновенно лучшій сортъ сухой малосольной паюсной икры, при чемъ ее можно уложить не только въ мѣшечки, но и въ жестянки и банки, запаиваемыя при этомъ тщательно. Если икра не жирна, то въ жестянки наливаютъ обыкновенно немного прованскаго масла.

Соленіе щучьей икры также очень распространенно благодаря тому, что икра эта очень вкусна и заготовка ее не сопряжена съ большими трудностями или дороговизной. Вынутую свѣжую икру отдѣляютъ отъ пленокъ, отпариваютъ кипяткомъ и тотчасъ же процѣживаютъ сквозь друшлакъ въ шейку. Для соленія требуется около 1 1/2 лота соли на одинъ штофъ икры, послѣ того какъ икра пропитается солью, ее помѣщаютъ около печки, вообще въ тепломъ мѣстѣ и тщательно размѣшиваютъ лопаткой. Спустя нѣсколько часовъ икру укладываютъ въ небольшія бочки, прибавляютъ къ ней немного прованскаго масла и обвязываютъ посуду пергаментной бумагой или пузыремъ. Цвѣтъ такой икры красивый, золотистый. Такимъ же точно образомъ приготовляется икра сиговая, лещевая и т. д.

II. Маринованіе рыбы и мяса различныхъ животныхъ и птицъ.

Маринованіе животныхъ продуктовъ, т. е. обработка ихъ въ теченіе болѣе или менѣе продолжительнаго времени уксусомъ пользуется большимъ распространеніемъ въ домашнемъ хозяйствѣ. Такой способъ сохраненія впрокъ съѣстныхъ продуктовъ имѣетъ много преимуществъ среди

которыхъ важное значеніе имѣетъ противогнилостное и размягчающее дѣйствіе уксуса на животныя ткани. Маринованные продукты сохраняютъ свою сочность и мягкость, чего нельзя всегда сказать о просоленныхъ; сырой уксусъ, однако, менѣе стойкій, нежели соляной растворъ и сохраняется безъ порчи сравнительно очень короткое время, поэтому его всегда кипятятъ до употребленія; при чемъ продукты для маринада также варятся или поджариваются предварительно. При маринованіи слѣдуетъ употреблять на ряду съ уксусомъ еще различныя пряности — перецъ, гвоздику, лавровый листъ, корицу и т. д., такъ какъ они значительно увеличиваютъ противогнилостное дѣйствіе уксуса и придаютъ маринованнымъ продуктамъ пикантный вкусъ; кромѣ того они предохраняютъ ихъ отъ плѣсневѣнія. Для того чтобы маринованіе было удачное, слѣдуетъ соблюдать цѣлый рядъ правилъ, изъ которыхъ употребленіе крѣпкаго уксуса лучшаго качества играетъ выдающуюся роль. Для маринованія животныхъ продуктовъ—рыбы и мяса необходимо исключительно пользоваться крѣпкимъ виннымъ уксусомъ, разбавленнымъ болѣе или менѣе извѣстнымъ количествомъ воды.

Слабый пивной уксусъ или уксусная эссенція, разбавленная съ водой, не годятся для маринованія, такъ какъ быстро портятся и кромѣ того безвкусны. Уксусъ не трудно готовить въ домашнемъ хозяйствѣ, въ особенности при разъ заведенномъ уксусномъ гнѣздѣ; заготовить его можно въ большомъ сравнительно количествѣ и очень дешево въ дубовыхъ боченкахъ, въ которыхъ раньше хранился уже уксусъ, виноградное вино, квасъ или медъ, татъ какъ въ такихъ боченкахъ быстро образуется уксусное гнѣздо, придающее уксусу острый вкусъ и крѣ-

пость. Готовый уксусъ разливается въ бутылки, а гущу, осѣвшую на дно, разбавляютъ холодной водой, прокипяченной предварительно, при чемъ спустя короткій промежутокъ времени получается слабый уксусъ. Такое разбавленіе гущи водой можно продѣлать нѣсколько разъ, уксусъ получается все меньшей и меньшей крѣпости. Уксусъ можно готовить изъ различныхъ растительныхъ продуктовъ, но для маринованія годятся больше всего винный уксусъ, изюмный и т. д.

Приготовленіе виннаго уксуса: въ деревянный боченокъ вливается 10 бутылокъ винограднаго вина и два ведра холодной воды, прокипяченной предварительно; къ этой смѣси прибавляются 4 фунта меду или сахару, около 2 лотовъ виннокаменной или лимонной кислоты; не закупоривая боченка, помѣщаютъ его въ тепломъ мѣстѣ—отверстіе легко покрывается кускомъ чистаго полотна, для того чтобы воздухъ имѣлъ свободный доступъ и чтобы пыль не попадала въ него. Спустя пару мѣсяцевъ или еще раньше виноградное вино превратилось въ уксусъ.

Приготовленіе изюмнаго уксуса: въ 10-ти ведерный боченокъ помѣщаютъ 1/2 пуда самого дешеваго изюму, промытаго предварительно и истолченнаго въ тѣстообразную массу; къ нему прибавляютъ 6 ведеръ теплой прокипяченной воды и затыкаютъ отверстіе боченка кускомъ чистаго полотна, помѣстивъ его на теплой печи въ продолженіе цѣлой недѣли; подъ боченокъ кладется доска; спустя недѣлю въ боченокъ вливается 10 фунтовъ меду или сахару, разведеннаго въ водѣ, послѣ чего онъ переносится въ теплую комнату. По прошествіи 3—4 мѣсяцевъ уксусъ поспѣваетъ и отличается хорошимъ вкусомъ и пригодностью для маринованія жи-

вотныхъ продуктовъ. Къ усусу, предназначенному для маринованія, прибавляются обыкновенно различныя пряности—душистыя травы и коренья, съ которыми его и кипятятъ; изъ пряностей чаще всего употребляется перецъ простой, въ особенности англійская соль, гвоздика, лавровый листъ, корица и т. д. Изъ кореньевъ употребляютъ петрушку, морковь, лукъ и т. д. Всѣ эти спецiи не измельченныя подвергаются кипяченiю съ уксусомъ впродолженiе получаса и болѣе. Надо помнить, что чѣмъ больше прибавляется къ уксусу соли и пряностей, тѣмъ дольше сохраняется маринадъ, коренья же придаютъ маринаду лишь лучшiй вкусъ, но за то способствуютъ болѣе быстрой порчѣ его. Маринованiе рыбы имѣетъ гораздо большее примѣненiе въ хозяйствѣ, поэтому мы его подробнѣе и опишемъ.

Маринованiе рыбы. Большинство рыбныхъ маринадовъ употребляется для закуски и заготовляется простымъ способомъ. Съ рыбы удаляется кожа и потроха, затѣмъ ее тщательно вымываютъ и разрѣзаютъ на куски произвольной величины; рѣдко ее варятъ до маринованiя, чаще же солятъ, обсыпаютъ мукой или толчеными сухарями и поджариваютъ въ прованскомъ или скоромномъ маслѣ. Въ томъ случаѣ, когда желательно сохранить маринованную рыбу на болѣе или менѣе продолжительное время, ее оставляютъ просоленною въ теченiе 1—3 сутокъ и затѣмъ уже маринуютъ. Для маринованiя небольшого количества рыбныхъ кусковъ употребляются стеклянныя банки соотвѣтственныхъ размѣровъ, для крупнаго количества — дубовыя бочки, вымытыя предварительно горячей водой и смазанныя внутри прованскимъ масломъ. Куски укладываются рядами, отдѣленными другъ отъ друга лавровыми листьями, эстрагономъ и т. д. Уло-

живъ рыбу въ посуду до верхнихъ ея краевъ, въ нее вливается холодный уксусъ, прокипяченный предварительно съ пряностями. Поверхъ уксуса наливается немного прованскаго масла и затѣмъ посуда плотно закупоривается. Въ домашнемъ обиходѣ чаще всего изъ рыбы маринуется осетрина варная или жаренная предварительно; въ первомъ случаѣ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: осетрину вымываютъ, раздѣляютъ на звенья, хрящи обрѣзываютъ и варятъ въ соленомъ растворѣ, затѣмъ сваренныя звенья укладываются рядами въ посуду, при чемъ каждый изъ нихъ пересыпается тертыми мускатными орѣхами, затѣмъ въ посуду вливается еще теплый винный уксусъ, прокипяченный раньше съ пряностями. На каждые 10 фунтовъ рыбы полагается 1/4 ведра крѣпкаго уксуса, около 1 1/2 фунта патоки, имбиря и рыбьяго клея около 1 лота, лавроваго листа около 7 золотниковъ, затѣмъ по 1 золотнику гвоздики, корицы и т. д. Такимъ же точно способомъ можно готовить маринады изъ другой сваренной предварительно рыбы—бѣлужины, севрюжины.

Жаренную и остуженную осетрину нарѣзаютъ ломтями и укладываютъ въ стеклянную банку или кадочку слоями, отдѣляя каждый кружками нарѣзаннаго лимона, или корицей, зернами простого или англійскаго перца, затѣмъ въ посуду вливается холодный уксусъ, предварительно вскипяченный съ солью и пряностями. Посуда тщательно закупоривается и переносится въ холодное мѣсто—погребъ.

Осетрина маринованная малосольная, назначенная для храненія на продолжительное время, приготовляется слѣдующимъ образомъ: послѣ очистки, ее круто солятъ, оставляя въ соли въ теченіе цѣлыхъ сутокъ, затѣмъ обтирается оставшаяся на ней соль и жидкость,

разрѣзаютъ ее на куски и жарятъ на прованскомъ или коровьемъ маслѣ. Когда рыба готова и остынетъ, ее укладываютъ въ боченокъ рядами, отдѣленными другъ отъ друга пряностями, при чемъ боченокъ предварительно прополаскивается виннымъ уксусомъ, на дно его также насыпаются пряности. Когда вся рыба уложена въ боченокъ, верхнее дно его заколачивается, черезъ его отверстіе, приспособленное для втулки, вливается винный уксусъ и отверстіе затыкается тщательно.

Лососина, щука и судакъ въ большинствѣ случаевъ маринуются слѣдующимъ образомъ; рыбу очищаютъ, потрохи разрѣзаютъ на куски солятъ и оставляютъ лежать около $^1/_2$ часа, затѣмъ, разрѣзанные куски обсыпаютъ мукой, обмакиваютъ въ сырыя яйца, вновь посыпаютъ толчеными сухарями и жарятъ въ сковородѣ на прованскомъ маслѣ; затѣмъ прожаренную съ обѣихъ сторонъ рыбу, остуживаютъ и укладываютъ слоями въ стеклянную банку соотвѣтственныхъ размѣровъ, отдѣляя слои зеленью петрушки, кружочками лука или укропомъ. Въ банку вливается прокипяченный съ пряностями уксусъ и завязываютъ ее тщательно. На каждые 10 фунтовъ такой рыбы требуется около 2 фунтовъ коровьяго масла, которое можетъ быть замѣнено 1 фунтомъ прованскимъ, около 2 ф. муки и толченыхъ сухарей, 4 бутылки уксуса, немного зелени, штукъ 10 яицъ.

Маринованные снѣтки. Удобнѣе мариновать крупныя, прожаренныя предварительно; прежде всего ихъ подвергаютъ дѣйствію соли въ теченіе приблизительно получаса, затѣмъ ихъ обсыпаютъ мукой и жарятъ въ коровьемъ или прованскимъ маслѣ, не давая имъ слипаться въ сплошную массу; послѣ того какъ они остынутъ, ихъ складываютъ въ банку и заливаютъ отварнымъ уксусомъ

въ смѣси съ пряностями. На каждые 5 фунтовъ снѣтковъ требуется $2^1/_2$ бутылки уксуса, около 1 фунта муки и нѣсколько луковицъ.

Маринованныя селедки. Для улучшенія вкуса обыкновенныхъ соленыхъ селедокъ ихъ маринуютъ, причемъ вмѣсто уксуса, можно пользоваться прованскимъ масломъ. Для этого селедки вымачиваются въ холодной водѣ въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, затѣмъ удаляютъ кожу и кости и вновь складываютъ обѣ половинки. Такимъ образомъ приготовленныя селедки укладываются въ низкую банку соотвѣтственной величины, въ одинъ рядъ, поверхъ него кладется рядъ нарѣзанныхъ кружочковъ яблока безъ кожи и сѣмянъ. Затѣмъ банка наполняется прованскимъ масломъ, завязывается пергаментной бумагой и окружается льдомъ. Яблоки придаютъ селедкамъ кисловатый вкусъ, замѣняя собой уксусъ. Если вмѣсто прованскаго масла употреблять уксусъ, то вымачивать селедки нужно около сутокъ, на каждыя 5 селедокъ нужно полбутылки уксуса, 2 луковицы вмѣсто яблокъ, употребляемыхъ при маринованіи прованскимъ масломъ, и немного пряностей.

Раковыя шейки и налимьи печенки маринуются слѣдующимъ образомъ: сначала ихъ варятъ; затѣмъ укладываютъ въ стеклянную посуду и заливаютъ слабымъ уксусомъ, прокипяченнымъ предварительно съ небольшимъ количествомъ англійскаго перца. Такимъ образомъ приготовленныя печенки и шейки не сохраняются долго; въ болѣе крѣпкомъ уксусѣ онѣ сохраняются дольше, но съ теченіемъ времени вкусъ ихъ портится.

Что касается до маринованія мяса, то оно совершается въ гораздо меньшихъ размѣрахъ, нежели

рыба. Чаще всего мясо маринуется въ уксусѣ не для продолжительнаго храненія. Въ хозяйствѣ для маринованія употребляется говядина, свинина и крупная дичь больше всего для того, чтобы оно поскорѣе сдѣлалось мягче или же для сохраненія его впрокъ на нѣкоторое время. Мясо оленя, козы не только размягчается подъ вліяніемъ уксуса, но пріобрѣтаетъ также особенно нѣжный вкусъ. Часто кусокъ такого мяса достаточно бываетъ завернуть въ кусокъ чистаго холста, смоченнаго въ уксусѣ для того, чтобы оно въ теченіе нѣкотораго времени сдѣлалось очень мягкимъ. Въ большинствѣ же мясо это заливается уксусомъ въ смѣси съ специями, при чемъ уксусъ не нужно предварительно кипятить, такъ какъ мясо все равно не назначается для очень продолжительнаго храненія впрокъ. На 5 бутылокъ уксуса полагается $^1/_4$ фунта англійскаго перца, столько же гвоздики и лавроваго листа, 3—4 ложки мелко истолченной соли, 5—7 нарѣзанныхъ луковицъ. Мясо заливается этой смѣсью и сохраняется такимъ образомъ 1—7 дней, затѣмъ его подвергаютъ кухонной обработкѣ. Этотъ способъ носитъ названіе *вымачиванія мяса въ уксусѣ.*

Маринованіе же мяса состоитъ въ заготовкѣ его впрокъ на нѣкоторое время для закусокъ. Для этого мясо отдѣляется отъ костей, изъ него дѣлаютъ рулеты, прибавляя къ нимъ какой нибудь фаршъ и заливая уксусомъ. Мясо употребляется для этого свиное и говядина; рулеты приготовляемые изъ него туго обхватываются чистой бичевкой и варятся сначала въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ уксусомъ. Варка продолжается часа 2—3, послѣ чего остывшее мясо укладывается въ банку и заливается холоднымъ уксусомъ, прокипя-

ченнымъ предварительно съ пряностями. Банка затѣмъ плотно закрывается пергаментной бумагой или пузыремъ.

Маринованіе птицы. Гуси, индѣйки, утки обыкновенно жарятся, разрѣзываются на куски и маринуются. Кромѣ того изъ мяса гусей, напримѣръ, можно также приготовлять рулеты и мариновать по вышеозначенному способу. Въ хозяйствѣ чаще всего маринуется лѣтняя дичь, бекасы, дупеля, которые въ лѣтнее время быстро подвергаются безъ этого порчѣ. Существуютъ различные способы маринованія; лучшій изъ нихъ слѣдующій: дичь жарится на вертелѣ въ большомъ количествѣ масла, послѣ того ее перемѣщаютъ изжаренную на желѣзный листъ и окружаютъ льдомъ, далѣе по охлажденіи птицу опускаютъ въ растопленное коровье масло съ примѣсью бараньяго жира, затѣмъ вынимаютъ, кладутъ вновь на желѣзный листъ и послѣ того, какъ масло на нихъ застынетъ, ее укладываютъ въ стеклянную банку или въ боченокъ рядами, обкладывая каждый рядъ лавровымъ листомъ. Заливаютъ уложенную птицу смѣсью, состоящей изъ уксуса и пряностей, считая на каждую бутылку уксуса около 30 зеренъ перцу, 6 головокъ гвоздики, 5 золотниковъ сахара, 1—2 лавровыхъ листа. Поверхъ уксуса въ банку вливаютъ немного прованскаго масла и завязываютъ ее пергаментной бумагой или пузыремъ.

Въ отличіе отъ соленія и маринованія животныхъ продуктовъ, существуютъ еще другіе способы для храненія съѣстныхъ припасовъ впрокъ, при которыхъ продукты уменьшаются въ вѣсѣ, и вещество ихъ обезвоживается въ большей или меньшей степени; это такъ называемыя *сухія заготовки сушкой, вяленіемъ* и *копченіемъ. Сушка продуктовъ* производится обык-

новенно въ печахъ, *вяленіе на воздухѣ,* а *копченіе—въ дыму,* причемъ эти способы заготовки связываются въ большинствѣ случаевъ съ соленіемъ.

Что касается до сушки животныхъ продуктовъ, то она не находитъ себѣ широкаго примѣненія, потому что обходится дорого и кромѣ того по вкусу сушеные продукты уступаютъ вяленнымъ. Въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ сушатъ въ русскихъ печахъ нежирную мелкую рыбу—окуни, караси и т. п. Рыбаки на берегу псковскаго озера сушатъ снѣтковъ по особому способу, который годится также въ хозяйствѣ для сушки разной мелкой рыбы, потому мы его и опишемъ подробно. У нихъ устраиваютъ съ этой цѣлью большія печи, такъ называемыя снѣтосушилки, въ серединѣ которыхъ жаръ обыкновенно разгребается и замѣщается чистымъ пескомъ или поваренной солью, далѣе лопатой укладываются на эту насыпь снѣтки, слоемъ въ два пальца и покрывается сверху слоемъ соли. Когда снѣтки просохнутъ, съ нижней стороны ихъ перевертываютъ лопатой. Послѣ сушки снѣтки сильно теряютъ въ вѣсѣ, вмѣсто 1 пуда свѣжихъ получается около 10 фунтовъ совершенно сухихъ и около $^1/_2$ пуда слабо подсушенныхъ. Въ домашнемъ хозяйствѣ примѣняютъ этотъ способъ сушки въ печи послѣ варки обѣда, помѣстивъ въ середину печи солому. Мясные продукты не подвергаются сушкѣ, ей предпочитаютъ вяленіе. Главное и обширное примѣненіе имѣетъ сушка овощей и плодовъ, о которыхъ рѣчь будетъ впереди.

Вяленіе есть очень простой и дешевый способъ заготовки различныхъ продуктовъ впрокъ, состоящій въ томъ, что продукты подвергаются болѣе или менѣе длительному дѣйствію сухого воздуха и солнца, при чемъ

они становятся твердыми и обезвоживаются въ значительной степени. Вяленіе производится лишь въ сухое время года и обыкновенно соединяется съ соленіемъ или копченіемъ.

Вяленіе рыбы широко распространено всюду. Вяленая тарань заготовляется на югѣ въ огромномъ количествѣ, вяленая треска преимущественно на сѣверѣ; вяленіе бѣлой рыбы, изготовленіе балыковъ рѣже встрѣчается въ хозяйственномъ обиходѣ, такъ какъ сопряжено съ большими расходами. До вяленія слѣдуетъ непремѣнно солить рыбу, иначе она скоро подвергается порчѣ. *Вяленіе щуки* производится слѣдующимъ образомъ: пойманныя щуки тщательно очищаются, спинная кость вынимается и рыбы распластываются; затѣмъ ихъ укладываютъ рядами въ кадку и пересыпаютъ поваренной солью. Спустя 3 дня ихъ вынимаютъ изъ кадки, втыкаютъ изнутри въ нихъ палочку, связываютъ по-парно и вѣшаютъ на открытомъ воздухѣ, подвергая ихъ дѣйствію солнечныхъ лучей. Послѣ того какъ рыба высушилась ее помѣщаютъ въ кладовой, предохраняя отъ сырости. Такія вяленыя щуки по вкусу напоминаютъ вяленую треску. До того, какъ подвергать такимъ образомъ приготовленную рыбу кухонной обработкѣ, необходимо ее вымочить и размягчить предварительно. Сушеную треску до варки разрубаютъ на куски, вымываютъ въ двухъ водахъ и затѣмъ погружаютъ на недѣлю въ очень соленую воду. Послѣ этого ее отжимаютъ, кладутъ въ слегка просоленный кипятокъ и варятъ въ теченіе 2—3 часовъ на слабомъ огнѣ.

Что касается до вяленія мяса, то оно въ хозяйствѣ почти никогда не употребляется, ему большей частью предпочитаютъ копченіе; нѣкоторые же припасы,

вродѣ колбасы, провяливаются предварительно. Вообще вяленіе удобнѣе всего производить вначалѣ весны, благодаря тому, что тогда погода теплѣе и суше.

Наиболѣе распространеннымъ способомъ храненія впрокъ животныхъ продуктовъ является копченіе, несмотри на то, что оно требуетъ больше времени и вниманія нежели вяленіе или сушка, тѣмъ болѣе еще, что оно всегда связано съ предварительнымъ соленіемъ продуктовъ.

Копченіе, при которомъ продукты—мясо животныхъ птицъ и рыбъ подвергаются дѣйствію дыма, извѣстно съ давнихъ временъ. Копченіе употребляется не только для предохраненія продуктовъ отъ порчи, но также и для вкуса (копченая колбаса, печеночная или кровяная). Дѣйствіе копченія выражается въ томъ, что теплый дымъ высушиваетъ продукты; кромѣ того составныя его части—углеродъ, креозотъ и т. д. проникаютъ внутрь продуктовъ и защищаютъ ихъ отъ разрушительнаго дѣйствія гнилостныхъ микроорганизмовъ и ихъ зародышей. По правиламъ копченые продукты, связанные съ соленіемъ, сохраняются на долгое время отъ плѣсени и порчи вообще. Пробовали замѣнить копченіе теплымъ дымомъ—другими способами—обработкой продуктовъ сажей, сажей съ примѣсью поваренной соли, креозотомъ, смолой, но всѣ они значительно уступаютъ копченію при помощи дыма и врядъ ли могутъ сохранить продукъ впрокъ на продолжительное время; кромѣ того продукты не получаютъ того вкуса, что при копченіи дымомъ. Обработка сажей производилась слѣдующимъ образомъ: фунтъ черной, блестящей сажи, безъ примѣси известки и т. д. смѣшивался съ 4 ведрами воды и кипятился до тѣхъ поръ, пока вода наполовину выкипала, тогда смѣсь снималась съ огня и помѣщалась на столѣ часовъ 10—12.

Послѣ этого чистую воду сливаютъ совершенно; оставшуюся жидкость, кофейнаго цвѣта, процѣживаютъ сквозь сито и оставляютъ безъ употребленія; въ настоенной же водѣ растворяютъ немного соли и опускаютъ въ нее свѣжее мясо или предварительно просоленное, при чемъ свинина и свѣжее мясо остаются въ этомъ растворѣ около сутокъ, а просоленое лишь часовъ 10—12; языки, колбасы, полотки остаются только нѣсколько часовъ отъ 4—7; послѣ этого мясо, пропитанное запахомъ сажи, вынимается изъ раствора и просушивается на сквозномъ вѣтру. Какъ мы уже выше замѣтили, способъ этотъ значительно уступаетъ копченію дымомъ и употребляется лишь въ рѣдкихъ случаяхъ, при спѣшной заготовкѣ.

Домашнее копченіе представляетъ много преимуществъ, такъ какъ, благодаря ему, продукты почти всегда вкуснѣе свѣжихъ и просоленныхъ, могутъ употребляться въ пищу безъ предварительной варки и кромѣ того сохраняются болѣе продолжительное время безъ порчи. Копченіе, правда, требуетъ нѣкотораго устройства и тщательнаго присмотра, но все это не такъ сложно и вовсе не требуетъ большихъ затратъ. При большомъ производствѣ устраиваются особыя коптильни. Подвѣшиваніе продуктовъ въ каминѣ или въ кухонномъ дымовомъ ходѣ не годится въ виду того, что продукты подвергаются при этомъ рѣзкой перемѣнѣ температуры: отъ болѣе высокой въ теченіе дня къ болѣе низкой ночной. Въ кухонномъ же дымовомъ ходѣ на продуктахъ кромѣ того еще осаждаются пары отъ различныхъ кушаньевъ и мѣшаютъ равномѣрному высушиванію продуктовъ; въ домашнемъ же хозяйствѣ, гдѣ копченіе производится въ незначительныхъ размѣрахъ, коптильней можетъ служить пустая изба, овинъ, наконецъ коптить можно въ трубѣ всякой печи

и въ русской печкѣ, или въ самомъ шатрѣ надъ очагомъ, но послѣднее представляетъ нѣкоторыя неудобства, поэтому удобнѣе всего построить родъ коптильни на потолкѣ поварни, подъ кровлей, въ томъ мѣстѣ, гдѣ отъ очага выходитъ труба. Въ этомъ мѣстѣ ставятся стойки изъ тѣсно между собой сплоченныхъ тесинъ, которыя прибиваются къ ставкамъ и устраивается такимъ образомъ родъ чуланчика, внутри котораго проходитъ труба, по которой проходитъ дымъ. Въ трубѣ этой подъ вышкой устраивается клапанъ (печники его называютъ „баранъ)“ родъ заслонки изъ листового желѣза, чтобы можно было закрывать имъ проходъ въ трубѣ и при открываніи вышки можно было бы дымъ пускать черезъ то отверстіе, которое закрывается вышкой. Въ такомъ чуланчикѣ, искусственно устроенномъ, вдѣлываются жерди отъ стѣнки до стѣнки и къ нимъ привѣшиваются продукты, назначенные для копченія. Въ то время, когда готовится обѣдъ на очагѣ, клапанъ поднимается и дверца у вышки затворяется; въ это время дымъ не можетъ пройти въ коптильню. Послѣ того какъ кушанья изготовлены, на очагѣ раскладывается курево, клапанъ опускается и дымъ такимъ образомъ свободно направляется на продукты, находящіеся въ чуланѣ. Дымъ можетъ далѣе выходить черезъ искусственно устроенное слуховое окно или въ сдѣланную въ кровлѣ досчатую трубу съ кровелькой. Выкопченные въ такомъ чуланѣ продукты могутъ сохраняться цѣлый годъ безъ всякой порчи.

Кромѣ такой коптильни, можно устраивать во дворѣ такъ называемыя будки-коптильни. Такая будка-коптильня представляетъ родъ деревяннаго шкафа шириной въ 1 аршинъ и болѣе и вышиной отъ 2-хъ; на полу шкафа продѣлывается отверстіе, а на потолкѣ проводится

труба. Внутреннія стѣнки такого шкафа обиваются желѣзными листами для безопастности отъ пожара. Шкафъ устанавливается на кирпичахъ или на такъ называемыхъ ножкахъ-стойкахъ на разстояніи $^1/_2 - 1$ аршина отъ земли; подъ отверстіе, устроенное въ полу шкафа, помѣщается жаровня съ горячими угольями, которыя покрываются травой или посыпаются опилками.

Наконецъ рыбу еще очень удобно коптить въ старой бочкѣ съ выбитымъ дномъ.

Такую бочку помѣщаютъ стоймя на кирпичи, сверху бочку накрываютъ продыравленными (для тяги) досками, къ которымъ подвѣшиваютъ рыбу для копченія.

Для успѣшнаго и безопаснаго копченія необходимо, чтобы дыма было какъ можно больше, а огня какъ можно меньше; для этого необходимо, чтобы сжигаемый матеріалъ только тлѣлъ. Для полученія дыма слѣдуетъ пользоваться веществами, дающими при сгораніи много душистаго дыма. Твердое, свѣжее и зеленое дерево даетъ гораздо больше дыма нежели сухое и мягкое. Кора дуба придаетъ мяснымъ продуктамъ особенно пріятный вкусъ. Удобнѣе всего пользоваться можжевельникомъ, такъ какъ дымъ его имѣетъ очень пріятный смолистый запахъ, къ нему можно прибавить можжевеловыхъ ягодъ, душистыхъ травъ, лавровый листъ и т. п. Черный лѣсъ и опилки также годятся, такъ какъ даютъ много дыма при тлѣніи.

Уголь и коксъ совершенно не годятся для копченія потому, что ихъ дымъ содержитъ вредныя минеральныя вещества, портящія продукты. Температура дыма при копченіи не должна быть высока для того, чтобы она не образовала твердой коры на наружной поверхности продуктовъ изъ свернувшихся бѣлковыхъ веществъ и для

того что бы сало не таяло. Быстро образовавшаяся кора препятствуетъ дальнѣйшему свободному проникновенію дыма внутрь продуктовъ и копченіе получается не полное, вслѣдствіе чего продукты быстро подвергаются порчѣ. Съ другой стороны, температура дыма не должна быть ниже 30°, иначе не происходитъ основательнаго высушиванія продуктовъ. Только при копченіи рыбы можно употреблять дымъ болѣе высокой температуры, такъ какъ она часто коптится не просоленной предварительно, благодаря же высокой температурѣ она слегка припекается. Мясо коптится большей частью въ холодномъ дыму. До копченія мясные продукты подвергаются предварительно соленію; очень рѣдко они коптятся сырыми. Далѣе ихъ вытираютъ отрубями или чистымъ кускомъ холста до суха и выставляютъ на нѣсколько часовъ или дней на воздухъ, чтобы слегка высушить; вмѣсто сушки на воздухѣ, ихъ можно также слегка поджарить. Приготовленные такимъ образомъ продукты обсыпаются отрубями или обворачиваются бумагой или холстомъ, чтобы предохранить ихъ отъ чрезмѣрнаго высыханія; съ этой же цѣлью языки слѣдуетъ завернуть въ свиной сальникъ, а ветчину удобно окружить пузыремъ. Часто также во избѣжаніе излишней просушки рыбу до копченія принято смазывать прованскимъ масломъ, а окорока натирать коровьимъ. Далѣе продукты укладываются просторно на перекладинахъ или подвѣшиваются.

Во время копченіе слѣдуетъ наблюдать за тѣмъ, чтобы продукты подвергались равномѣрному дѣйствію дыма; для этого ихъ надо перекладывать чаще.

Время, необходимое для копченія продукта, зависитъ, главнымъ образомъ, отъ того, назначается ли онъ для продолжительнаго храненія впрокъ или для немедлен-

наго употребленія; кромѣ того отъ величины его. Такъ, напримѣръ, свиные окорока подвергаются копченію иногда въ продолженіе 6—7 недѣль, рыбу же коптятъ въ теченіе 4—20 часовъ.

Наибольшее распространеніе въ продажѣ имѣетъ соленая предварительно и копченая затѣмъ свинина—ветчина, языки, птица, рыба.

Въ домашнемъ хозяйствѣ часто коптятъ говядину, баранину, телятину и дичь.

Приготовленіе ветчины.—Ветчина приготовляется не только изъ заднихъ, но и изъ переднихъ окороковъ, при чемъ первые даютъ лучшую ветчину. Окорока средней величины вѣсомъ отъ 10—20 фунтовъ отъ молодыхъ свиней, откормленныхъ желудями или масляными выжимками, придающими мясу особый вкусъ и запахъ, подвергаются прежде всего соленію (о правилахъ котораго см. главу о соленіи), затѣмъ вытираются насухо отъ соляного раствора, вывѣшиваются на открытомъ воздухѣ для просушки дня на 2—3; можно и не обсушивать ихъ на открытомъ воздухѣ въ томъ случаѣ, если ветчина не предназначается для продолжительнаго храненія; въ этомъ случаѣ достаточно для просушки вытереть и обсыпать ихъ пшеничными отрубями и подвергнуть копченію!

Вестфальскіе окорока, которые извѣстны своимъ хорошимъ вкусомъ, качествомъ и прочностью, приготовляются совершенно другимъ способомъ: 3 недѣли ихъ подвергаютъ соленію, затѣмъ изъ нихъ извлекается избытокъ соли однимъ или двухъ суточнымъ вымачиваніемъ въ теплой водѣ, затѣмъ окорока вытираются насухо, кладутъ подъ прессъ на нѣкоторое время, послѣ чего вывѣшиваются на сквозной вѣтеръ для просушки;

когда высохнутъ, ихъ подвергаютъ копченію впродолженіе 24 дней. Такимъ образомъ приготовленные окорока употребляются въ пищу сырыми.

При обыкновенномъ способѣ приготовленія ветчины, окорока (для того, чтобы они не сохли) смазываются предъ копченіемъ коровьимъ масломъ или же слегка провяленые обсыпаются пшеничными отрубями и завертываются въ оберточную бумагу, или же зашиваются въ чистый холстъ отъ мѣшковъ. Филейную вырѣзку и вообще лучшіе куски соленой свинины укладываются въ свиной пузырь, на подобіе колбасы, и коптятся такимъ образомъ. Обернутыя такой оболочкой, ихъ достаточно подвергать 7—8 дневному соленію и затѣмъ 3—4 дневному копченію. Для скораго же употребленія ветчину можно приготовить 4—8 дневнымъ копченіемъ, при чемъ малосольная изготовляется въ 2 недѣли, а крутосоленая требуетъ три недѣли и болѣе.

Окорока очень большихъ размѣровъ, назначенные для продолжительнаго храненія впрокъ и для употребленія въ сыромъ видѣ коптятся не менѣе 5 — 6 недѣль.

Телячьи окорока въ общемъ коптятся всѣми тѣми же способами, какъ и свиные. Сначала ихъ солятъ въ продолженіе 2 — 3 недѣль, затѣмъ вытираютъ слѣды разсола, высушиваютъ быстро, зашиваютъ въ ветошку и коптятъ около 2 недѣль.

Копченые поросята. Поросята разсѣкаются пополамъ, просаливаются, по общимъ правиламъ соленія въ теченіи 8—10 дней, затѣмъ вынимаются изъ соляного раствора, при чемъ половинки ихъ вновь складываются и помѣщаются подъ гнетъ на двое сутокъ. Послѣ этого ихъ обтираютъ насухо, затѣмъ высушиваютъ еще

на воздухѣ въ тѣнистомъ мѣстѣ въ теченіе нѣсколькихъ часовъ, зашиваютъ въ чистый кусокъ полотна и коптятъ 6—7 дней. Копченыя поросята употребляются въ домашнемъ обиходѣ чаще всего для закусокъ, затѣмъ ихъ варятъ, или кладутъ въ супъ.

Свиную грудинку просаливаютъ дней 10 и коптятъ затѣмъ около 3 дней въ тепломъ дыму и около 3—4 въ холодномъ.

Свиное сало или соленое свиное сало, называемое шпикомъ, часто подвергается копченію въ хозяйствѣ для большей прочности. Сало въ кожѣ солится дней 10, затѣмъ обтирается отъ соли и коптится въ теченіе 2—4 дней въ холодномъ дыму. Можно также сало, находившееся сутки подъ прессомъ, зашить въ холстъ и повѣсить въ сухомъ мѣстѣ на нѣсколько дней; послѣ этого его нужно коптить лишь сутки.

Копченіе языковъ: выбираются лучшіе языки свиные и бычачьи, ихъ солятъ предварительно и коптятъ въ пузыряхъ или кишкахъ. Въ большинствѣ же случаевъ копченые языки заготовляютъ обыкновеннымъ способомъ, сначала ихъ солятъ, затѣмъ провяливаютъ ихъ слегка на воздухѣ; послѣ того, какъ они обсохнутъ, ихъ коптятъ дней 8—10, при чемъ въ теченіе половины этого времени ихъ подвергаютъ дѣйствію теплаго дыма, а половину—холоднаго.

Приготовленіе гусиныхъ и утиныхъ полотковъ. Копченые полотки заготовляются въ большомъ количествѣ въ хозяйствѣ и подаются въ видѣ закусокъ. Жирные, крупные молодые гуси и утки даютъ наилучшіе полотки. Изъ ощипанной и опаленной птицы вынимаютъ потроха, отрѣзаютъ лапы, вынимаютъ спинную кость и распластываютъ птицу пополамъ, затѣмъ въ

нее втираютъ смѣсь изъ соли и селитры и укладываютъ въ кадки; спустя три дня, ее вынимаютъ изъ кадки, обмываютъ и высушиваютъ подъ навѣсомъ часовъ 10—12. Въ томъ случаѣ, когда желаютъ сохранить полотки продолжительное время, ихъ необходимо солить дней 10. Подсушенные полотки обсыпаются обильно пшеничными отрубями или обворачиваются бумагой и подвергаются копченію дней 6 въ тепломъ дыму, а потомъ дня 2 —4 въ холодномъ. Послѣ этого птицуы вывѣшиваютъ на недѣлю въ тѣнистомъ мѣстѣ, на откртомъ воздухѣ, послѣ чего она совершенно готова для храненія. Если копченіе удалось, то цвѣтъ полотковъ долженъ быть снаружи темноватожелтый, жиръ—бѣлый, а мясо—красное.

Копченая гусиная грудинка. На слѣдующій день послѣ того какъ птица убита, вырѣзываются филеи, т. е. грудинки, на каждые пять грудинокъ полагается около полуфунта соли и 1/2 лота селитры. Грудинки, насыщенныя солью, помѣщаются въ дубовой кадкѣ подъ гнетомъ дней на 6—8. Можно снятыя филеи свернуть рулетомъ, обвязать бичевкой и такимъ образомъ коптить. Такія грудинки сырыя обсыпаются пшеничными отрубями, или слегка подсушивъ, обертываютъ бумагой, коптятъ втеченіе недѣли въ тепловатомъ дыму. Послѣ копченія грудинки развѣшиваются на сквозномъ вѣтру, для того чтобы прошелъ запахъ дыма. Есть еще одинъ способъ копченія грудинокъ, требующій только 24 часовъ. Грудинки кладется въ кипятокъ минутъ на 5, затѣмъ ихъ теплыми натираютъ тщательно смѣсью изъ соли и селитры въ теченіе 20—30 минутъ и коптятъ.

Копченая дичь. Копченыя бекасы, дупеля и перепелки считаются хорошей закуской. Для копченія выбираютъ самую жирную дичь, ихъ распластываютъ по

кусочкамъ, натираютъ смѣсью изъ соли съ селитрой и укладываютъ въ банки дня на 3—4. Потомъ ихъ вынимаютъ, завертываютъ каждую отдѣльно въ бумагу, пропитанную свѣжимъ коровьимъ масломъ и вѣшаютъ на палкахъ въ трубы русской печи и коптятъ часовъ 10. Обворачивать бумагой ихъ необходимо тщательно, иначе они высыхаютъ и чернѣютъ во время копченія.

Копченіе рыбы очень распространено въ хозяйствѣ, потому что не требуетъ особенныхъ хлопотъ и приспособленій; рыбу до копченія можно и не солить, кромѣ того при копченіи требуется горячій дымъ, поэтому ее можно укладывать въ печкѣ или подвѣшивать въ вышеописанной бочкѣ, представляющей собой искусственную коптильню. Выбирать нужно рыбу жирную для копченія: сельди, ряпушку, сиги и т. д. Рыбу потрошатъ по обыкновенному способу или же вынимаютъ внутренности черезъ жабры; у очень большихъ рыбъ нужно сдѣлать разрѣзъ на спинѣ для того что-бы они могли лучше пропитаться солью и дымомъ, большую рыбу необходимо распластать и расперетъ палочками. Въ томъ случаѣ, когда желательно получить очень скоро копченую рыбу, можно ее и не солить предварительно, но она не можетъ сохраняться продолжительное время безъ порчи. Такую рыбу необходимо натереть хоть изнутри солью; въ остальныхъ случаяхъ рыбу подвергаютъ дѣйствію соли не дольше какъ день другой. Для того чтобы рыба при копченіи въ густомъ и горячемъ дыму не покрывалась сажей, ее необходимо либо смазать провансимъ или горчичнымъ масломъ, либо завернуть каждую штуку въ промасленную бумагу. Мелкая рыба коптится обыкновенно слѣдующимъ образомъ: въ русской печи на желѣзномъ листѣ устраивается родъ деревянной рѣшетки, на которую укла-

дывается рыба, смазанная предварительно масломъ и обсыпанная для лучшаго вкуса гвоздикой, простымъ или англійскимъ перцемъ и другими толчеными пряностями. Желѣзный листъ помѣщается на кирпичахъ. Затѣмъ для полученія душистаго дыма вкладываютъ въ печь солому, хвою можевельника, или его сухія ягоды и зажигаютъ ихъ передъ рыбой—заслонкой регулируютъ огонь. Время, необходимое для копченія, зависитъ отъ величины рыбы: большая рыба требуетъ 6—12 дней, болѣе мелкая отъ 5 часовъ до 2 сутокъ приблизительно.

Сельди коптятся слѣдующимъ образомъ: жирныя селедки вымачиваются въ теченіе 5—10 часовъ въ молокѣ, спиной книзу, для того чтобы жиръ не могъ вытекать. Копченіе продолжается отъ 3—4 дней. Если коптить давно просоленныя сельди, то необходимо вынуть изъ нихъ предварительно икру и молоко, въ противномъ случаѣ сельди будутъ имѣть горькій вкусъ; затѣмъ ихъ вымываютъ тщательно въ водѣ и коптятъ въ теченіе сутокъ.

Щуку коптятъ въ дыму отъ 7 до 12 дней, причемъ большихъ до копченія необходимо распластать, вынимая при этомъ спинную кость; кромѣ того ее необходимо распереть палочками. Лучше до копченія натереть ее солью.

Бѣлая рыба—лещи, караси и т. д. коптятся по очень простому способу; рыбу, назначенную для копченія, натираютъ извнутри солью и помѣщаютъ на желѣзномъ листѣ въ русской печи.

Угри. Копченіе угрей особенно распространено въ Литвѣ. Очиствивъ угри отъ кожи и потрохи, разрѣзаютъ ихъ вдоль спины, отрѣзаютъ голову, солятъ и укладываютъ въ кадочкѣ на 3 дня, затѣмъ ихъ вынимаютъ,

обтираютъ отъ разсола, завертываютъ въ бумагу и коптятъ впродолженіи 4—6 дней.

Копченіе сига.—Внутренности ихъ вытаскиваются черезъ жабры, затѣмъ рыба эта обмывается, натирается мелко истолченной солью, укладывается въ продолговатую лоханку и помѣщается въ холодномъ мѣстѣ дня на 3—4, при чемъ она каждый день и переварачивается. Послѣ этого она вынимается, вновь вымывается въ водѣ, вытирается на сухо; черезъ ротъ каждой въ отдѣльности вдоль спины продѣвается деревянная шпилька и каждая рыба обертывается бумагой и вѣшается въ коптильнѣ спиной внизъ дней на 6—8 въ зависимости отъ того, на какой продолжительный срокъ желаютъ сохранить такую копченую рыбу.

Храненіе копченыхъ продуктовъ должно быть тщательное, такъ какъ такіе продукты также портятся съ теченіемъ времени. Лучше всего это хранить ихъ въ деревянномъ ящикѣ безъ трещинъ и скважинъ. На дно его насыпаютъ слой просѣянной золы и укладываютъ копченое мясо рядами, обсыпая каждый также золой. Передъ тѣмъ, какъ уложить мясо въ ящикъ, необходимо на сухо вытереть его. Такой ящикъ, наполненный копченымъ мясомъ, лучше всего помѣстить въ сухомъ и холодномъ чуланѣ, а не въ погребѣ, гдѣ обыкновенно бываетъ сыро. Слѣдуетъ также избѣгать излишка золы, такъ какъ она имѣетъ свойства притягивать сырость изъ воздуха. Вмѣсто золы можно употреблять сухія опилки, особенно можжевеловыя. Впрочемъ, по правиламъ выкопченное мясо не портится скоро, въ особенности если при соленіи его употреблялись пряности, перецъ и т. д. Можно также сохранять копченые продукты въ сухомъ, про-

хладномъ помѣщеніи просто подвѣшанными къ потолку или перекладинамъ, причемъ очень хорошо зашить копченый продуктъ въ холстѣ или натереть его смѣсью изъ коровьяго масла и уксуса, препятствующей высыханію продуктовъ и порчѣ ихъ насѣкомыми. Окорока иногда развѣшиваютъ, обсыпавъ ихъ предварительно золой. Высохшую ветчину можно превратить вновь въ сочную и вкусную, завернувъ ее и закопавъ на нѣсколько дней въ золу. Въ томъ случаѣ, когда на окорокѣ или копченой рыбѣ образуется плѣсень, ее надо тщательно обтереть на вѣтру и вновь подвергнуть слегка дѣйствію дыма.

Кромѣ всѣхъ вышеописанныхъ способовъ употребляемыхъ для храненія или заготовки впрокъ продуктовъ существуетъ еще одинъ—*консервированіе мясныхъ продуктовъ*. Консервированіемъ называется заготовленіе впрокъ съѣстныхъ припасовъ въ герметически закрытой посудѣ, изъ которой предварительно удаленъ былъ воздухъ съ кишащими въ немъ микроорганизмами и ихъ зародышами. Мясные продукты для консервированія или для консервовъ, какъ ихъ просто называютъ, прежде всего отдѣляютъ совершенно отъ костей, внутренностей и не годныхъ къ употребленію частей сухожилій и т. д., тщательно обмываютъ и помѣщаютъ въ посоленномъ кипяткѣ, въ которомъ ихъ варятъ основательно, послѣ чего еще поджариваютъ слегка. Часто продукты душатъ въ въ собственномъ соку или въ маслѣ, вмѣсто того чтобы варить ихъ въ водѣ. Непремѣннымъ условіемъ удачныхъ и годныхъ къ употребленію консервовъ является свѣжесть и доброкачественность съѣстныхъ продуктовъ и масла. Сваренные мясные припасы заливаются какимъ нибудь растительнымъ масломъ, изъ которыхъ наиболѣе пригоднымъ считается прованское. Для консервированія

мяса, птицъ или звѣрей употребляется коровье; часто сваренные продукты, уложенные въ сосуды, назначенные для консервовъ, заливаютъ густымъ бульономъ. Для домашнихъ консервовъ удобнѣе всего пользоваться стеклянными или каменными банками. Жестянки удобнѣе для перевозки и прочнѣе, но они не всегда безвредны, такъ какъ запаиваются обыкновенно свинцомъ или цинкомъ, а металлы эти, постоянно растворяясь, могутъ смѣшаться съ консервированными продуктами. Каменныя или стеклянныя банки наполняются сваренными припасами, закрываются крышками, обкладываются со всѣхъ сторонъ сѣномъ и опускаются въ большой сосудъ, наполненный водой, которую подвергаютъ кипяченію. Послѣ кипяченія банки помѣщаются на льду для охлажденія въ томъ же сосудѣ, затѣмъ вынимаются оттуда, причемъ крышки плотно пригоняются къ нимъ горячей смолой. Жестянки же съ наполненными вплотную продуктами запаиваются, въ крышкѣ ихъ устраивается небольшое отверстіе, послѣ этого они помѣщаются въ плоской посудѣ съ такимъ количествомъ холодной воды, чтобы она доходила до половины вставленной въ нее жестянки. Посуда эта ставится на огонь; во время продолжительнаго кипѣнія воды, нагрѣвается жестянка съ консервами и разогрѣтый въ ней воздухъ, какъ болѣе легкій, уносится въ атмосферу, далѣе жестянка вынимается и отверстіе въ ней тщательно запаивается. Въ виду того, что приготовленіе консервовъ требуетъ различныхъ приспособленій и большой внимательности, у насъ этотъ способъ храненія не очень широко практикуется. Фабричнымъ путемъ консервы изготовляются въ Америкѣ въ огромномъ количествѣ и транспортируются въ другія страны. Тамъ на-

ходятся фабрики, устроенныя такъ, что въ верхнихъ этажахъ не очень нѣжные сорта мяса освобождаютъ отъ костей, варятъ, солятъ, и затѣмъ по деревяннымъ желобамъ опускаютъ въ нижніе этажи, гдѣ его запаиваютъ въ коробки и нагрѣваютъ въ парахъ; послѣ болѣе или менѣе продолжительнаго нагрѣванія такимъ образомъ, въ коробкахъ продѣлывается щель, черезъ которую уносится разогрѣтый парами воздухъ, затѣмъ коробки вновь тщательно запаиваются. Въ Россіи консервируется хозяйственнымъ образомъ преимущественно рыба: корюшка, сиги, раковыя шейки и т. д. Предпочитаютъ мелкую рыбу, т. к. ее можно консервировать цѣликомъ. Рыбу потрошатъ, снимаютъ съ нея спинныя перья и голову, укладываютъ въ большую чашку, заливъ разсоломъ часовъ на 6—7, составленнымъ такимъ образомъ, что на каждую бутылку воды берется около 1/4 фунта поваренной соли. Затѣмъ рыбу вынимаютъ изъ соленой воды, осушаютъ, помѣщаютъ въ прованское масло, разогрѣтое на сковородѣ, и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ на сильномъ огнѣ. Послѣ того какъ рыба изготовится, ее укладываютъ въ жестяную банку вплотную, заливаютъ остаткомъ масла, покрываютъ крышкой и тщательно запаиваютъ. Запаянную жестянку помѣщаютъ въ кострюлю, перекладываютъ сѣномъ, наливаютъ холодной водой, которую подвергаютъ кипяченію въ продолженіи 1—2 часовъ. Послѣ этого жестянки помѣщаются въ холодномъ мѣстѣ для храненія.

Консервы изъ раковыхъ шеекъ приготовляются слѣдующимъ образомъ: отъ отборныхъ, хорошо сваренныхъ раковъ берутъ шейки, укладываютъ въ банку и заливаютъ собственнымъ, густо уваренным бульономъ.

Къ консервамъ относятся также приготов-

леніе колбасы, состоящее въ томъ, что измельченное мясо свиней, воловъ, быковъ, телятъ и т. д. плотно набивается въ кишки различныхъ животныхъ. Этотъ способъ приготовленія имѣетъ большое преимущество, такъ какъ засушенное и прокопченное мясо можетъ сохраняться безъ порчи въ теченіе довольно продолжительнаго времени, кромѣ того годится также для транспорта. Копченая колбаса можетъ храниться безъ порчи долгое время, межъ тѣмъ какъ колбаса и сосиски изъ вареного или сырого мяса скоро портятся; послѣдняя собственно приготовляется не для храненія впрокъ, а для того чтобы мясо, заключенное въ такую прочную оболочку, какъ кишка или пузырь, при дальнѣйшей кухонной обработкѣ менѣе теряло бы въ сочности и питательности. Колбаса въ обширномъ количествѣ приготовляется обыкновенно на спеціально для этого устроенныхъ фабрикахъ, при помощи машинъ; въ домашнемъ хозяйствѣ приготовленіе колбасы особенно распространено у насъ въ Литвѣ и на югѣ. Во многихъ экономіяхъ колбасу готовятъ не только для собственнаго употребленія, но и для продажи. Колбасу можно приготовлять изъ различнаго мяса, но наибольшее примѣненіе имѣетъ свиное и говядина, благодаря тому, что оно жирнѣе. Домашняя и дикая птица, телятина, гусиная, телячья печень употребляются для изготовленія сырой и вареной колбасы, такъ называемыхъ паштетовъ. Для хорошей колбасы необходимо брать совершенно свѣжее мясо, даже парное еще. Такое мясо измельчается въ малыхъ хозяйствахъ ручными сѣчками, устроенными въ видѣ полукруглыхъ ножей, свинченныхъ межъ собой; этимъ способомъ обработки мясо превращается въ однообразную котлетную массу, въ такъ называемый фаршъ, которымъ вплотную удается набивать

кишки, не оставляя въ нихъ никакого пространства для воздуха и предохраняя такимъ образомъ колбасу отъ скорой порчи. Къ такому фаршу обыкновенно прибавляютъ куски другого мяса и языка. Часто фаршъ приготовляется въ хозяйствѣ слѣдующимъ образомъ: мясо разрѣзаютъ на мелкіе куски, отдѣляютъ отъ него неудобоваримыя части—жилы, перепонки и т. д., затѣмъ оно рубится такъ же какъ и котлеты въ корытѣ при помощи сѣчки, или же размельчается въ простой котлетной машинкѣ. Для приготовленія паштетовъ, размельченное мясо кромѣ того протирается еще сквозь сито или рѣшето. Къ измельченному мясу прибавляютъ обыкновенно еще сало большей частью свиное, слегка просоленное и различныя пряности, для того чтобы придать колбасѣ острый вкусъ. Для копченыхъ колбасъ лучше пользоваться свинымъ саломъ со спины или затылка, такъ какъ оно отличается твердостью; для вареныхъ и сырыхъ колбасъ и сосисокъ употребляется свѣжее брюшное сало, свиное или говяжье, которое растирается вмѣстѣ съ фаршемъ. Соль прибавляется въ небольшомъ количествѣ, предварительно слегка поджаренная. Небольшая примѣсь селитры придаетъ колбасѣ красный цвѣтъ, напоминающій свѣжее мясо. Изъ пряностей къ фаршу прибавляется черный или бѣлый перецъ толченый предварительно и въ зернахъ, также измельченный лавровый листъ. Предъ тѣмъ какъ уложить фаршъ въ кишку, къ нему прибавляютъ небольшое количество рома или спирта, что придаетъ колбасѣ лучшій вкусъ и предохраняетъ ее отъ порчи. Избытокъ мясного сока въ фаршѣ способствуетъ болѣе быстрой порчѣ колбасы; для вареныхъ и сырыхъ колбасъ онъ ни чуть не мѣшаетъ, напротивъ даже имѣетъ то преимущество что дѣлаетъ колбасу сочнѣе. Для заго-

товки колбасы впрокъ, необходимо до приготовленія колбасы, избавить фаршъ отъ избытка мясного сока, для этого даютъ ему стечь и фаршу немного подсохнуть, для этого прикрытый фаршъ помѣщается въ рѣшетѣ на нѣсколько часовъ, для того чтобы сокъ свободно стекалъ.

Что касается до кишекъ, употребляемыхъ для колбасъ, то лучшими считаются свиныя, какъ самыя прочныя, гладкія и ровныя. Для приготовленія толстыхъ колбасъ удобнѣе употреблять толстыя бычачьи кишки; для сосисокъ берутъ, кромѣ свиныхъ, также и бараньи, гусиныя, куриныя. Вообще чѣмъ толще кишка, тѣмъ сочнѣе будетъ колбаса и тѣмъ больше времени понадобится для копченія.

Кишки до употребленія должны быть очень тщательно приготовлены—прежде всего ихъ вымываютъ, вывертываютъ на изнанку, соскабливаютъ съ ихъ внутренней стѣнки такъ называемую перепонку, солятъ и оставляютъ лежать иногда до мѣсяца. За день или два до набивки ихъ фаршемъ, кишки вымачиваютъ въ водѣ или винѣ, вытираютъ насухо и смазываютъ внутреннюю стѣнку масломъ для того, чтобы фаршъ легче было набить; щелей, отверстій не должно быть никакихъ на кишкахъ.

Набивку колбасъ въ домашнемъ обиходѣ удобнѣе всего производить подобно тому, какъ набиваются папиросы, т. е. при помощи трубочекъ, въ которыя набирается фаршъ и выдавливается пестикомъ въ кишку, надѣтую на противоположный конецъ трубки. Трубки эти приготовляются большей частью изъ жести и бываютъ различныхъ размѣровъ, въ зависимости отъ того, какой ширины бываетъ кишка, употребляемая для набивки

фаршемъ, при чемъ трубки и кишки смазываютъ обыкновенно прованскимъ масломъ. Фаршъ набивается туго въ кишку для того, чтобы не осталось мѣста для воздуха; если же по наружной стѣнкѣ кишки замѣчаются вздутія, то это указываетъ на то, что въ кишку попали пузырьки воздуха; чтобы изгнать ихъ необходимо въ этихъ воздушныхъ частяхъ наколоть кишку, завернуть ее затѣмъ въ чистую салфетку и катать валькомъ, какъ бѣлье. Болѣе сочный и жидкій фаршъ, назначенный для паштетной колбасы, набивается въ кишку при помощи шприца. Фаршъ укладывается въ шприцъ, на конецъ котораго надѣвается кишка, далѣе фаршъ, заключенный въ шприцѣ, выдавливается равномѣрно въ кишку и доводится до противоположнаго, связаннаго конца рукой. Фаршъ для сосисокъ утрамбовывается въ длинныхъ цѣльныхъ кишкахъ, причемъ образуется длинная цѣпь звеньевъ, изъ которыхъ каждое бываетъ отъ 1— 3 вершковъ длины. Сосиски и паштетныя колбасы хранятся сырыми или вареными, колбасы-же, приготовленныя для храненія впрокъ, коптятся въ дыму, полученномъ отъ можжевельника и ольховыхъ вѣтокъ съ небольшой примѣсью порошка коріандры. Такой дымъ придаетъ колбасѣ лучшій вкусъ и запахъ. Копченіе продолжается въ холодномъ дыму отъ 2—7 дней въ зависимости отъ толщины колбасъ. Все, что сказано въ главѣ о копченіи мяса, относится также къ копченію колбасъ, поэтому мы не станемъ распространяться больше объ этомъ. Свѣженабитыя колбасы никогда не подвергаются дѣйствію дыма, ихъ обыкновенно развѣшиваютъ на нѣсколько дней или недѣль, либо кладутъ подъ прессъ. Наилучшій способъ храненія впрокъ колбасы состоитъ въ томъ, что колбаса развѣшивается въ сухой и холодной кладовой въ

теченіе зимы, гдѣ она слегка высушивается, въ Мартѣ (благодаря вѣтрамъ, этотъ мѣсяцъ имѣетъ громадное значеніе при сушкѣ продуктовъ) коптится и вывѣшивается на воздухъ въ тѣнистомъ мѣстѣ.

Употребленіе колбасы. Отъ свѣжести колбасы вполнѣ зависитъ ея вкусъ и удобоваримость — сухая плохо переваривается. Въ лежалой и плохо приготовленной колбасѣ образуется такъ называемый колбасный ядъ, дѣйствующій разрушительнымъ образомъ на организмъ.

Хранить колбасу нужно въ висячемъ положеніи въ сухихъ кладовыхъ, на чердакахъ, перетирая ихъ болѣе или менѣе часто. Для того, чтобы колбаса не становилась очень сухой ее слѣдуетъ хранить въ сухой ржи, въ просѣянной и высушенной золѣ, мѣняя ее часто, такъ какъ она становится скоро влажной, въ сѣнѣ и т. д. Колбасу надо тщательно очищать отъ плѣсени и смазывать спиртомъ. Прежде чѣмъ закончить статью о консервахъ, мы считаемъ не лишнимъ указать здѣсь на нѣкоторыя пропорціи составныхъ частей, употребляемыхъ для приготовленія различныхъ сортовъ колбасы.

Московская копченая колбаса приготовляется слѣдующимъ образомъ: нужно истолочь 6 фунтовъ свинины и 2 фунта говядины, нарѣзать кусочками 2 фунта свиного сала (взятаго съ затылка или спины свиньи) и смѣшать съ фаршемъ, приготовленнымъ для колбасы; ко всей этой массѣ прибавить около 16 лотовъ поваренной соли, около 2 лотовъ перцу и столько же селитры; всѣ эти пряности должны быть мелко истолчены. Хранить такимъ образомъ смѣшанный фаршъ на холоду около 14 часовъ. Далѣе при помощи жестяной трубки туго набиваютъ этотъ фаршъ въ кишки средней величины. Колбаса виситъ затѣмъ 2—3 дня, затѣмъ коптится около 2 недѣль.

Литовская колбаса—на 7 фунтовъ мелко изрубленной свинины и 3 фунта такой же говядины берутъ ½ фунта мелкоистолченной, слегка поджаренной соли, около 1 лота селитры, около 3 лотовъ толченаго простого и англійскаго перца и около ½ кружки пива. Всю эту массу слѣдуетъ тщательмо смѣшать и набить ею кишки; полученную колбасу кладутъ на пару сутокъ подъ гнетъ, коптятъ затѣмъ недѣлю въ трубѣ и вывѣшиваютъ на цѣлый мѣсяцъ на воздухъ и хранятъ по вышеописанному способу въ сухомъ сѣнѣ, либо золѣ и т. д.

Литовская колбаса готовится еще другимъ сбособомъ: къ 5 фунтамъ мелконарѣзанной свинины прибавляютъ фунтъ дичи и 1½ говядины. Къ этой смѣси присоединяютъ пряностей, мелкоистолченныхъ предварительно—около 10 лотовъ поваренной соли, ½ лота селитры, ½ лота англійскаго бѣлаго перцу, 1 лотъ простого чернаго, небольшое количество лавроваго листа и гвоздики. Всю массу истолочь деревяннымъ пестомъ, прибавить къ ней около ¼ фунта твердаго свиного сала, взятаго со спины и нарѣзаннаго маленькими кусочками и набить ею толстыя воловьи кишки. Подвергнуть полученную колбасу дѣйствію гнета около 2 недѣль, помѣстивъ ее сначала въ теплой комнатѣ, затѣмъ въ нетопленной и, наконецъ, въ кладовой. Тяжесть гнета слѣдуетъ при этомъ постепенно увеличивать, затѣмъ колбаса развѣшивается и коптится лишь весной, въ мартѣ.

Ліонская вареная колбаса—изрубить мелко 4 фунта свинины лучшаго качества, взятой изъ задняго окорока, прибавить къ ней 1 фунтъ свиного сала, нарѣзаннаго мелкими кучочками; къ этой массѣ прибавить 4 лота поваренной соли, ½ золотника селитры, около ½ золотника перцу въ зернахъ и около 3 зол. толче-

наго перцу. Смѣшавъ хорошенько этотъ фаршъ, набить имъ туго толстую бычачью кишку и сохранять ее въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ. Такая колбаса употребляется только вареной по прошествіи 5—6 недѣль.

Вѣнская копченая колбаса. Мелко изрубить 6 фунтовъ свинины и 10 ф. говядины и дать постоять этой массѣ около сутокъ; нарѣзать 6 ф. свиного сала мелкими кусочками, прибавить къ нему 8 лотовъ соли и, смѣшавъ его съ фаршемъ, къ которому прибавляютъ около 50 лотовъ соли и немного пряностей, набиваютъ этой смѣшанной массой толстыя кишки и коптятъ ихъ впродолженіи 2 недѣль.

6

II ОТДѢЛЪ.

Храненіе и заготовка впрокъ плодовъ и овощей.

Растительные продукты сохраняются безъ порчи свѣжими гораздо болѣе продолжительное время, нежели животные—исключеніе составляютъ лишь нѣкоторые сорта ягодъ. Они не переносятъ только очень низкой температуры и зимой, замороженные, пріобрѣтаютъ непріятный вкусъ, при чемъ послѣ оттаянія подвергаются быстро гніенію. Исключеніе составляютъ клюква и рябина, вкусъ которыхъ значительно даже улучшается въ замороженномъ видѣ. Храненіе растительныхъ продуктовъ доставляетъ зимой больше хлопотъ, нежели храненіе животныхъ, такъ какъ для первыхъ требуются особеннаго устройства приспособленные темные, сухіе и хорошо провѣтриваемые подвалы или кладовые, въ которыхъ температура не превышала бы 4—5° R и не опускалась бы ниже нуля.

Собираніе и уборка овощей и плодовъ для храненія имѣетъ также значеніе. Для сбора нужно воспользоваться временемъ послѣ полудня въ сухой и теплый день; при срѣзываніи или выкапываніи продуктовъ не слѣдуетъ повреждать окружающую ихъ кожицу;

затѣмъ стараться при укладываніи ихъ въ ящики или корзины размѣщать не толстыми слоями, отдѣляя каждый слой какимъ нибудь сыпучимъ веществомъ и наполняя имъ всѣ свободные промежутки (сухой песокъ, просѣянная зола, толченый уголь, отруби, очень мелкія стружки и т. д.). Нѣкоторые цѣнные фрукты завертываютъ въ тонкую мягкую бумагу. Нѣкоторыя овощи и виноградъ сохраняются въ висячемъ положеніи.

Храненіе овощей.

Картофель сберегается обыкновенно въ каждомъ хозяйствѣ на зиму; поэтому правила храненія его имѣютъ большой интересъ, въ особенности важно умѣлое храненіе его къ концу зимы, когда онъ безъ внимательнаго ухода начинаетъ проростать и портиться. Вырытый изъ земли въ теплый, солнечный день, картофель размѣщаютъ въ одинъ слой на разостланной рогожѣ для болѣе быстрой просушки, затѣмъ отборный съ неповрежденной кожурой уносится въ сухой подвалъ или подполье, гдѣ хранится впрокъ и прячется между прочимъ для посадки весной. Въ сыромъ помѣщеніи сгниваетъ быстро, при теплотѣ свыше 3° вянетъ, при 10° тепла даетъ ростки, а при $2^1/_2 - 3°$ мороза картофель замерзаетъ. Въ подвалахъ его насыпаютъ на землю безъ подстилки небольшими кучами или размѣщаютъ въ ящикахъ небольшими слоями, раздѣляя ихъ соломой, которую слѣдуетъ мѣнять, когда она становится влажной. Картофель хорошо также посыпать порошкомъ извести, которая предохраняетъ его отъ гніенія, не измѣняя при этомъ его вкуса; предъ употребленіемъ такой картофель вытирается непремѣнно

влажнымъ полотенцемъ. Полевой картофель выпахивается сохой и складывается въ кучи или ямы, вырытыя на сухомъ песчаномъ и возвышенномъ мѣстѣ. Уложенный въ яму, картофель покрывается сверху слоемъ земли въ 1 аршинъ, поверхъ земли кладутъ солому и опять землю.

Храненіе свеклы.—Корни свеклы портятся отъ мороза, поэтому ихъ надо выдергивать руками или выкапывать заступомъ не позже сентября, пользуясь для этого яснымъ утромъ; осторожно вырытая неповрежденная свекла очищается отъ земли, просушивается на солнцѣ и переносится днемъ еще въ подвалъ. При большихъ запасахъ ее укладываютъ тамъ на землѣ небольшими рядами, отдѣленными золой, пескомъ, сухими опилками въ кружокъ,—корешками внутрь, головками наружу.

Храненіе рѣдьки.—Рѣдька выдергивается въ октябрѣ лишь, ботва срѣзается съ нее, подальше отъ верхушки, корни слегка просушиваютъ подъ навѣсомъ; ее укладываютъ въ подвалахъ и закапываютъ хвостомъ вверхъ въ песокъ для того, чтобы не могла прорости.

Храненіе хрѣна.—Хрѣнъ убираютъ поздно—(онъ не чувствителенъ къ холоду въ землѣ), выкапывать же необходимо въ теплый день. Корни хранятся затѣмъ въ подвалахъ въ пескѣ. Необходимо еженедѣльно поливать его водой, такъ какъ подъ вліяніемъ сырости онъ пріобрѣтаетъ болѣе острый вкусъ.

Храненіе моркови, сельдерея и петрушки.—Съ вырытой руками или заступомъ моркови срѣзаютъ ботву съ частью головки; послѣднее дѣлается для того, чтобы удалить конечную почку, которая потомъ можетъ дать ростки. Морковь, петрушку и сельдерей укладываютъ небольшими кучками въ холодныхъ подвалахъ, температура которыхъ не превышаетъ 1—2° тепла, на полкахъ или

на полу; ихъ можно также закопать стоймя въ ящики, наполненные пескомъ.

Рѣпа сохраняется въ подвалахъ, зарытая въ сухой песокъ, лучше въ торфяной порошокъ или толченый уголь.

Храненіе кочанной капусты.—Для храненія выбираются тугіе кочны средней величины, рыхлые быстро загниваютъ. Капусту складываютъ въ подвалахъ и подпольяхъ—на полки, кочерыжками вверхъ; въ большомъ количествѣ ее сохраняютъ въ ямахъ, въ кучахъ, даже въ снѣгу—ямы устраиваются на подобіе картофельныхъ.

Вяленіе и сушка плодовъ и ягодъ.

Заготовленіе во время плодовъ и овощей сушкой чрезвычайно удобно тѣмъ, что продукты сохраняются безъ всякой порчи очень продолжительное время и стоитъ это очень дешево. Сушка плодовъ у насъ практикуется очень давно и въ обширныхъ размѣрахъ, сушка же овощей начинаетъ лишь мало по малу распространяться. Плоды содержатъ извѣстное количество сахару, который, какъ извѣстно, обладаетъ противогнилостными свойствами; подъ вліяніемъ сушки количество воды, содержимое въ плодахъ, уменьшается, концентрація сахарнаго раствора слѣдовательно увеличивается и плоды, благодаря этому, становятся еще менѣе доступными вліянію микроорганизмовъ, обусловливающихъ гніеніе. Вяленіе плодовъ совершается подъ вліяніемъ солнечной теплоты; собственно же сушка производится въ особо устроенныхъ сушильняхъ, либо въ русскихъ печахъ; послѣдній способъ особенно часто примѣняется въ домашнемъ хозяйствѣ. При сушкѣ, какъ и

при всякомъ другомъ способѣ заготовленія впрокъ, необходимо тщательное выполненіе нѣкоторыхъ условій, безъ котораго нельзя разсчитывать на успѣшный результатъ. Для вяленія годятся лишь ранніе лѣтніе сорта плодовъ, такъ какъ только въ это время ихъ можно подвергать дѣйствію солнечныхъ лучей. Для сушки годятся лишь совершенно неповрежденные зрѣлые плоды; зрѣлые плоды необходимо выбирать потому, что они содержатъ больше сахару. Плоды, содержащіе косточки, обмываются и провяливаются слегка или подсушиваются. Съ сѣмячковыхъ плодовъ снимается кожица роговымъ или жестянымъ ножомъ, удаляется сердцевина, затѣмъ эти плоды обмываются водой и вытираются на-сухо. Большіе плоды разрѣзаются на куски приспособленными для этого машинками. Для того, чтобы плоды сохранили свой цвѣтъ, ихъ вялятъ—съ этой цѣлью нарѣзанные куски погружаются въ ведро воды на $^1|_4$ часа, въ которомъ растворено около $1^1/_2$ золотниковъ соли. При дѣйствіи кислотъ, заключающихся въ плодахъ, на поваренную соль выдѣляется хлоръ, который, какъ извѣстно, употребляется для бѣленія. Этотъ способъ имѣетъ примѣненіе только въ домашнемъ хозяйствѣ; послѣ бѣленія плоды кладутъ на рѣшето, чтобы дать возможность водѣ совершенно стечь.

Сушить слѣдуетъ одновременно только плоды одного качества и сорта, въ домашнемъ хозяйствѣ въ русской печи послѣ того какъ въ ней будетъ спеченъ хлѣбъ. Первоначальная и дальнѣйшая температура печи далеко не безразлична—всѣ почти ягоды—сливы, вишни и т. д. сушатъ прежде всего въ теплыхъ печахъ и заканчиваютъ сушку при высокой температурѣ; сѣмячковые же плоды, (груши, яблоки и т. д.) и нѣкоторые плоды, содержащіе косточки, сушатъ предварительно при высокой темпе-

ратурѣ (75°R), но понижая ее постепенно. Плоды слѣдуетъ размѣстить на плетенкахъ или противняхъ просторно, въ одинъ только слой. Продолжительность сушки различна; чѣмъ сушка происходитъ быстрѣе, тѣмъ плоды вкуснѣе. Охлаждать высушенные плоды слѣдуетъ быстро; только въ этомъ случаѣ они пріобрѣтаютъ красивый блескъ. Въ домашнемъ хозяйствѣ высушенные плоды укладываются въ небольшіе ящики или банки, которые выстилаются внутри чистой бумагой и обвязываются пергаментной бумагой или пузыремъ, при чемъ сверху кладутъ бумагу, пропитанную растворомъ салициловой кислоты, защищающей ихъ отъ плѣсени. Укладывая плоды, изъ встряхиваютъ каждый разъ для того, чтобы лежали вплотную. Яблоки, груши и другіе сѣмячковые плоды прессуютъ сильно при помощи особо устроенныхъ ручныхъ прессовъ*). Крошить сушеные плоды необходимо въ сухомъ мѣстѣ. При употребленіи сушеныхъ плодовъ для приготовленія компота, необходимо погружать ихъ сначала въ холодную воду часа на 2—3 для того, чтобы они приняли свой первоначальный объемъ, затѣмъ ихъ кипятятъ въ той же водѣ.

Сушка сливъ. Для приготовленія чернослива хорошаго качества необходимо брать совершенно зрѣлые плоды для сушки, снимая ихъ съ дерева въ сухую непремѣнно погоду и очищая ихъ отъ стебельковъ. У насъ въ домашнемъ хозяйствѣ чаще всего сушка производится въ русской печи. Зрѣлыя хорошаго качества сливы темныхъ цвѣтовъ очищаютъ отъ стебельковъ и пыли и размѣщаютъ на плетенкахъ, составленныхъ изъ палочекъ, пере-

*) Прессъ для плодовъ.

плетенныхъ камышемъ, или, рѣшетахъ и подвергаютъ вяленію въ теченіе 1—2 дней; затѣмъ сушатъ сливы въ печи въ три пріема, изъ которыхъ каждый длится часовъ 5—6: при первомъ температура печи не должна превышать 45°R.; при второмъ—она можетъ быть выше. Продолжительность сушки должна быть въ эти оба раза непродолжительна; послѣ этого сливы охлаждаютъ на воздухѣ и холодными перемѣщаютъ ихъ на другую сторону. Въ третій пріемъ сливы высушиваютъ окончательно, при чемъ онѣ пріобрѣтаютъ блескъ, благодаря тому, что содержащійся въ нихъ сахаръ подъ вліяніемъ высокой температуры выступаетъ черезъ невидимыя трещинки—поры наружной кожицы плода. По всѣмъ правиламъ высушеныя сливы имѣютъ красивый блескъ, отличаются плотностью и хорошо прожаренной миндалиной въ косточкѣ.

Сохранять черносливъ необходимо въ сухомъ мѣстѣ. Изъ одного пуда сливъ получается обыкновенно около 12—13 фунтовъ чернослива сушенаго. О сушкѣ сливъ въ ямахъ, распространенной въ крестьянскихъ хозяйствахъ, мы распространяться не станемъ, такъ какъ способъ этотъ очень несовершененъ — такая сушка совершается очень медленно, благодаря чему плоды подвергаются броженію, становятся невкусными и кромѣ того пріобрѣтаютъ запахъ дыма.

Сушка вишенъ. Совершенно цѣлыя и зрѣлыя вишни очищаютъ отъ стебельковъ и по желанію отъ косточекъ. Лучше всего подвергнуть ихъ сначала вяленію на солнцѣ, въ теченіе 1 — 2 дней, затѣмъ сушить въ вольномъ духу, а потомъ перемѣстить въ болѣе горячую печь. Можно сушить вишни также и въ обратномъ порядкѣ, т. е. начать сушку въ печи и завершить ее въ солнеч-

номъ мѣстѣ. Вишни укладываютъ для сушки не сплошными слоями на желѣзныхъ противняхъ, выстланныхъ соломой, или на ситахъ и т. д., и переворачиваютъ плоды послѣ каждой сушки. Послѣ сушки остается приблизительно 6-ая часть отъ всего количества сырыхъ вишенъ. Что вишни достаточно высушены, узнается по тому, что при сдавливанiи ихъ не появляется сокъ.

Сушка яблокъ. Берутъ кислые или кисло-сладкiе сорта зрѣлыхъ и неповрежденныхъ яблокъ, очищаютъ ихъ отъ кожи, сѣмянъ и сердцевины *), разрѣзаютъ на продольные ломтики толщиной около 1/4 дюйма, бѣлятъ по вышеописанному способу, укладываютъ тонкимъ слоемъ на желѣзныхъ противняхъ, или рѣшетѣ и ставятъ въ печь, температура которой не должна превышать 70 градусовъ часа на 3—4. Послѣ этого яблоки можно еще досушивать на воздухѣ. Вмѣсто 1 пуда сырыхъ яблокъ остается около 5 фунтовъ сушеныхъ. Сушеныя яблоки хранятъ въ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

Сушка грушъ производится по смѣшанному способу, сначала въ печи, а затѣмъ на воздухѣ. Спѣлыя груши очищаютъ отъ кожи, разрѣзаютъ на куски, кладутъ въ миску, накрывая ихъ салфеткой, и ставятъ на 1/4—1/2 часа въ сосудъ, въ которомъ находится небольшое количество кипящей воды, а затѣмъ ихъ вынимаютъ и ставятъ въ печь часовъ на 10—12.

Французскiй способъ сушки грушъ состоитъ въ томъ, что совершенно спѣлыя груши ставятъ въ умѣренно теплую печь; лишь только они станутъ мягкими, ихъ вынимаютъ, очищаютъ отъ кожицы, раскладываютъ на блю-

*) Машина подъ названiемъ «Little Star» для удаленiя кожи, сѣмянъ и разрѣзыванiя яблокъ.

дахъ тонкимъ концомъ вверхъ, при этомъ изъ нихъ вытекаетъ сокъ. Послѣ этого груши помѣщаютъ въ печь, послѣ того какъ въ ней былъ спеченъ хлѣбъ, часовъ на 12, затѣмъ ихъ вынимаютъ и погружаютъ въ смѣсь, составленную изъ сока, который остался на блюдѣ и нѣкотораго количества сахару, воды и пряностей и ставятъ вновь въ печь на 10 часовъ; затѣмъ повторяютъ тоже въ теченіе 3—4 разъ, оставляя ихъ въ печи съ каждымъ разомъ меньше на 1—2 часа. Когда груши совершенно высушились, ихъ укладываютъ въ ящики, выстланные внутри чистой бѣлой бумагой и хранятъ въ сухомъ мѣстѣ.

Сушка малины. Не вполнѣ зрѣлыя ягоды очищаютъ отъ вѣточекъ и пр. и сушатъ на рѣшетахъ или противняхъ въ вольномъ духу. Готовность ихъ узнается по тому, что они становятся клейкими и липнутъ другъ къ другу. Высушенныя ягоды укладываютъ въ ящики или боченки, внутреннія стѣнки которыхъ выстланы бумагой. Вообще хорошо окуривать предварительно сѣрой и посуду и бумагу, это охраняетъ ихъ отъ насѣкомыхъ.

Другія ягоды, черника, крыжевникъ, ежевика сушатся такимъ же точно образомъ, съ той только разницей, что крыжевникъ и ежевику сушатъ зрѣлыми.

Соленіе и квашеніе овощей.

Квашеніе овощей имѣетъ у насъ громадное распространеніе. Кислая капуста и другія квашенныя овощи считаются очень излюбленнымъ блюдомъ и при исключительно растительной пищѣ; между прочимъ предохраняютъ отъ появленія цынги.

Квашеніе капусты. Кислая капуста заготовляется въ домашнемъ хозяйствѣ цѣльными кочнами, шинкованной и рубленной, наиболѣе распространенная изъ нихъ— это рубленная. Капусту квасятъ въ то время, когда начинаются ужъ довольно сильные заморозки, т. е. поздней осенью. Заготовляется впрокъ лишь капуста зимнихъ сортовъ, при чемъ для рубки одинаково годятся крѣпкіе, рыхлые и даже поврежденные кочны.

Приготовленіе бѣлой рубленной капусты. Съ кочней снимаются всѣ верхніе зеленые листья, каждый кочанъ рубятъ на четыре части и вырѣзываютъ изъ него всю кочерыжку. Рубку производятъ въ липовыхъ корытахъ, обыкновенными сѣчками, употребляемыми для рубки котлетъ. Изрубленную мелко капусту посыпаютъ солью для большаго вкуса, считая на каждое ведро ея— около столовой ложки поваренной соли. Для храненія квашенной капусты удобнѣе всего употреблять небольшія дубовыя или ольховыя кадочки или ушаты съ прочными желѣзными обручами. Дно такой кадки посыпается прежде всего слоемъ несѣянной ржаной муки, поверхъ котораго кладутъ сѣрые капустные листья или наоборотъ. Заквашиваніе благодаря мукѣ ускоряется. Рубленная капуста укладывается рядами, посыпанными солью, при чемъ каждый изъ нихъ уколачивается особыми деревянными пестиками-колотушками. Послѣдній рядъ прикрывается сверху листьями или слоемъ изрубленныхъ кочерыжекъ, для предохраненія его отъ порчи; далѣе плотно пригоняется крышка и на ней кладется гнетъ. Сначала помѣщаютъ кадку въ тепломъ мѣстѣ для того, чтобы квашеніе быстрѣе началось; съ этой же цѣлью прибавляется сахаръ къ соли. Въ общемъ для заквашиванія требуется отъ 2— 4 недѣль. Закисаніе капусты начинается въ то время,

когда на поверхности кадки образуется пѣна, исчезающая съ теченіемъ времени; это служитъ доказательствомъ того, что кислая капуста готова. Параллельно образуются газы— сѣроводородъ; его необходимо выпускать изъ кадки для того чтобы капуста не испортилась; для этого пробиваютъ отверстія до самаго дна помощью березовыхъ или дубовыхъ кольевъ. Хранятъ кислую капусту на погребицѣ, прикрывая ее сначала холстомъ, затѣмъ кружкомъ, поверхъ котораго кладется гнетъ. При наступленіи морозовъ кадку перемѣщаютъ въ подвалъ или погребъ. Приготовленіе и заквашиваніе шинкованной и кочанной капусты производится такимъ же почти образомъ, потому мы ихъ и не будемъ описывать.

Соленіе огурцовъ. Главный и наиболѣе распространенный способъ соленія огурцовъ слѣдующій: выбираютъ мелкіе огурцы, по возможности совершенно свѣжіе, снятые въ тотъ же день, вымываютъ ихъ тщательно и размѣщаютъ ихъ на рѣшето, чтобы стекала съ нихъ свободно вода. Для зимней заготовки отбираютъ зеленые огурцы съ цѣльной кожицей, оставляя нетронутыми стебельки на нихъ. Посуда не должна быть велика, лучше всего дубовыя или ольховыя боченки или кадочки вмѣстимостью около 3 мѣръ. Большая посуда не годится, потому что разъ початые огурцы сравнительно скоро подвергаются порчѣ. Огурцы укладываются рядами, отдѣленными другъ отъ друга различными травами, употребляемыми для того чтобы придать огурцамъ болѣе пріятный вкусъ, сохранить ихъ цвѣтъ, или увеличить крѣпость. Для этого употребляютъ зелень укропа, хрѣнъ, дубовыя листья и т. д. Черная смородина или вишневый листъ способствуютъ сохраненію зеленаго цвѣта. Огурцы нельзя солить на сухо, такъ какъ ихъ кожица

слишкомъ тверда и содержащаяся въ нихъ хоть и въ обильномъ количествѣ вода съ трудомъ только пробирается наружу; поэтому ихъ заливаютъ готовымъ разсоломъ, лучше прокипяченнымъ и остуженнымъ, при чемъ въ 1 ведро воды кладутъ около 1 фунта крупной поваренной соли. На каждое ведро огурцовъ (1/2 мѣры) необходимо 1/2 ведра разсолу. Заливаютъ огурцы въ кадушкахъ слѣдующимъ образомъ: разсолу наливаютъ въ кадку до самыхъ верхнихъ краевъ ея, затѣмъ покрываютъ ее кружкомъ и кладутъ поверхъ него гнетъ. Съ боченками огурцовъ поступаютъ такъ: верхнее дно вставляется прочно, при чемъ въ немъ продѣлывается предварительно одно отверстіе для втулки и еще другое. Въ одно отверстіе вставляется воронка и черезъ нее вливается разсолъ, черезъ другое при этомъ уносится воздухъ изъ боченка, вытѣсняемый разсоломъ. Боченки съ огурцами слѣдуетъ залить снаружи смолой и хранить въ холодномъ мѣстѣ: весной на ледникѣ. Въ теплѣ они быстро скисаютъ. Тщательная чистота и уходъ за початыми огурцами предохраняетъ ихъ отъ плѣсени. Лучшее средство противъ плѣсени это толченная черная горчица или въ зернахъ—на 5-ти ведерную посуду достаточно взять 5 золотниковъ горчицы—ее насыпаютъ въ мѣшечекъ и опускаютъ въ кадку или боченокъ съ огурцами.

Соленіе грибовъ. У насъ чаще всего солятъ грузди и рыжики. Молодые грузди солятъ не вымачивая предварительно въ водѣ; крупные же необходимо мочить въ холодной водѣ, обрѣзывая предварительно корешки отъ 1—3 сутокъ, иначе они послѣ соленія имѣютъ горькій вкусъ. Грузди солятъ и укладываютъ сначала на рѣшето для того чтобы вода съ нихъ свободно стекала, затѣмъ

размѣщаютъ рядами въ кадочкѣ, вновь пересыпая солью; укропъ, смородинный листъ и т. д. кладется лишь на дно и поверхъ послѣдняго ряда. Для каждаго ведра груздей нужно около $1^1/_2$ стакана мелко истолченой повареной соли. Кадочка закрывается плотно пригнанной крышкой, поверхъ нее кладутъ тяжелый гнетъ. Хранить нужно ихъ въ погребѣ.

Соленіе рыжиковъ. Съ рыжиковъ срѣзаютъ корешки и опускаютъ ихъ въ кипятокъ для очистки отъ земли и т. д., затѣмъ кладутъ на рѣшето и вытираютъ на сухо. Для соленія употребляютъ крупные, діаметръ которыхъ приблизительно равняется одному вершку. Солить лучше всего въ низкихъ и широкихъ ведеркахъ. Ихъ укладываютъ шляпками вверхъ, посыпая мелко истолченной солью съ нѣкоторымъ количествомъ перцу—считая на ведро около стакана соли,—лавровый листъ, укропъ и т. д. кладутъ немного и то лишь на дно и поверхъ послѣдняго ряда, потому что рыжики темнѣютъ цвѣтомъ отъ пряностей. Наполнивъ ведро, покрываютъ его чистымъ кускомъ полотна, кружкомъ и гнетомъ.

Соленіе помидоровъ. Выбираютъ не совсѣмъ еще зрѣлые красноватые, средней величины помидоры, перетираютъ ихъ и укладываютъ рядами въ кадочку или банку и заливаютъ предварительно прокипяченымъ густымъ и остуженнымъ разсоломъ, приготовляя его изъ одного стакана соли и 5 стакановъ воды. Банка покрывается крышкой и гнетомъ. Для соленыхъ помидоровъ фаршированныхъ, отвариваются въ водѣ до мягкости спѣлые фіолетовые баклажаны (помидоры); послѣ этого ихъ вытираютъ на сухо, и подвергаютъ 6-ти часовому дѣйствію легкаго пресса, срѣзавши предварительно съ нихъ корешки. Фаршъ готовится изъ шинкованной свѣжей ка-

пусты, нарѣзанныхъ ломтиковъ моркови, вымытыхъ кипяткомъ, высушенныхъ и подвергавшихся дѣйствію соли въ теченіе 4—5 часовъ. Фаршъ этотъ вкладывается въ баклажаны черезъ пару продолговатыхъ разрѣзовъ, затѣмъ фаршированные такимъ образомъ помидоры укладываются вплотную въ посуду, заливаются разсоломъ, покрываются крышкой и гнетомъ и помѣщаются въ прохладномъ мѣстѣ.

Квашеніе свеклы. Свекла заливается отварной или сырой водой, при чемъ въ ней образуется кислое броженіе. Для ускоренія процесса броженія слѣдуетъ обмазать кадушку внутри ржанымъ, негустымъ тѣстомъ или положить въ свеклу пару ломтиковъ чернаго хлѣба. Соли не кладутъ. Корни обмываютъ, оскабливаютъ и складываютъ рядомъ въ кадку или нарѣзаютъ кусками. До заливки необходимо прокипятить воду со свеклой, считая по 12—15 штукъ на ведро въ послѣднемъ случаѣ получается лучшій свекольный квасъ. Початую бочку доливаютъ водой раза 2 – 3; не болѣе.

Соленіе арбузовъ. Чаще всего приготовляется вмѣстѣ съ соленой капустой; т. е. кладутъ въ перемѣжку ряды капусты и арбузовъ. Можно и отдѣльно: не совсѣмъ зрѣлые, среднихъ размѣровъ арбузы съ твердой неповрежденной корой укладываютъ въ кадку и перестилаютъ ихъ ржаной соломой. Кадка покрывается кружкомъ съ продѣланными въ немъ отверстіями, а на нее кладется гнетъ изъ чисто вымытыхъ камней; затѣмъ заливаютъ ихъ прокипяченымъ и остуженымъ разсоломъ (считая около 1 фунта соли на ведро воды). Вмѣсто ржаной соломы можно пересыпать арбузы для большаго вкуса —мелкоизрубленными арбузами съ коркой.

Соленіе дынь. Производится такимъ же точно образомъ.

Соленіе винограда можно производить квашеніемъ его въ арбузахъ. Съ большихъ арбузовъ срѣзаютъ со стороны мочки верхушку и, не попортивъ корку, удаляютъ ложкой всю мякоть. Внутрь арбуза укладываютъ виноградъ и закрываютъ его крышкой; такимъ образомъ приготовленные арбузы укладываются въ бочку съ капустой, срѣзанной верхушкой внизъ.

Моченіе плодовъ.

Моченіе плодовъ у насъ очень распространено и заключается въ томъ, что плоды заливаютъ кисловатой водой, прибавивъ къ ней нѣкоторое количество сахару и поваренной соли. Къ этой жидкости прибавляются обыкновенно еще пахучія травы, пряности для того чтобы придать моченымъ плодамъ болѣе пріятный вкусъ и запахъ.

Моченіе брусники. Къ концу августа брусника по своей спѣлости наиболѣе пригодна для моченія. Свѣже взятую бруснику необходимо тщательно очистить отъ листьевъ, перебрать и чисто вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, удаливъ совершенно недозрѣлыя и переспѣлыя ягоды; затѣмъ приготовляется отваръ для заливки слѣдующимъ образомъ: на каждое ведро брусники берутъ полведра воды и фунта $1^1/_2$ сахару. Такой сладости отваръ употребляется для салата изъ брусники, для приготовленія же дессертной, сахару необходимо брать въ 2—3 раза болѣе. Отваръ нужно пару разъ прокипятить, съ небольшимъ количествомъ корицы, гвоздики и т. д., очистить отъ пѣны и охладить. Ягоды укладываютъ въ

стеклянныя банки (деревянныя кадки не годятся, такъ какъ въ нихъ брусника скоро киснетъ) и заливаютъ совершенно приготовленнымъ отваромъ; затѣмъ банки съ брусникой тщательно закупориваютъ и помѣщаютъ въ холодномъ мѣстѣ—въ погребѣ, либо въ ледникѣ.

Моченіе яблокъ. Моченыя яблоки, хорошо приготовленныя, могутъ употребляться не только для салата, но и для дессерта. Существуютъ три способа для моченія яблокъ; сахарный, водичный и кислый; изъ нихъ первый даетъ лучшія моченыя яблоки; его мы прежде всего и опишемъ. Для моченія слѣдуетъ вообще выбирать зимніе сорта яблокъ, отличающіеся особенной прочностью. Свѣжія яблоки безъ всякихъ поврежденій перебираютъ тщательно, удаливъ не только гнилыя, но даже слегка поврежденныя; затѣмъ ихъ вымываютъ и вытираютъ на сухо. Лучшей посудой для храненія моченыхъ плодовъ вообще считаются стеклянныя или глазированныя банки (дерево мало пригодно въ виду того, что оно способствуетъ быстрому перекисанію.)

Сахарная мочка. Яблоки можно залить при этомъ только подслащенной водой; удобнѣе же всего приготовлять для заливки хлѣбный отваръ, подслащенный сахаромъ или патокой. Хлѣбный отваръ приготовляется изъ смѣси одинаковыхъ количествъ пшеничной, гречневой или ячменной муки съ водой, считая на каждый фунтъ смѣшанной муки по 1 ведру воды и одной ложки соли; всю эту массу кипятятъ, прибавивъ на каждое ведро воды отъ 1—2 фунтовъ сахару, или меда, охлаждаютъ и черезъ сито заливаютъ имъ яблоки. Вмѣсто хлѣбнаго отвара, кипятятъ подслащенную воду въ теченіе $^1/_4$—$^1/_2$ часа, прибавивъ къ ней немного соли, считая на каждое ведро около $^2/_4$ фунта; жидкость охлаждаютъ и

вливаютъ въ посуду съ яблоками. Яблоки укладываютъ при всѣхъ способахъ мочки рядами въ посуду, перекладывая ихъ вишневыми, яблочными листьями; можно также прибавить листья дуба, мяты и т. д., укропъ, анисъ. Пряности излишни, если же хотятъ употребить ихъ, то лучше прибавить ихъ къ отвару, которымъ заливаютъ яблоки.

Кислая мочка производится чаще всего слѣдующимъ образомъ: яблоки укладываютъ въ стеклянныя или глазированныя банки рядами, перекладывая ихъ мятой и заливаютъ обыкновеннымъ бѣлымъ хлѣбнымъ квасомъ. Квасъ можно смѣшать съ равнымъ количествомъ легкаго солянаго раствора. Среди многихъ другихъ способовъ кислой мочки, распространена очень заливка яблокъ солодовымъ настоемъ различнаго состава. Составляютъ жидковатую смѣсь изъ ржаной муки и холодной воды, оставляютъ въ тепломъ мѣстѣ на нѣкоторое время для того чтобы осолодѣла, затѣмъ ее перемѣщаютъ въ кадочку, разбавляютъ теплой водой въ количествѣ 1/2 ведра, обвязываютъ кадочку, оставляютъ въ тепломъ мѣстѣ для того, чтобы могла закиснуть; по охлажденіи смѣси, ею заливаютъ яблоки.

Простая мочка совершается такимъ образомъ, что уложенныя въ стеклянную банку яблоки заливаютъ прокипяченой и охлажденной впослѣдствіи водой, при чемъ яблоки слѣдуетъ совершенно погрузить въ воду (для этого на каждое ведро яблокъ полагается не менѣе 1/2 ведра воды). Яблоки съ теченіемъ времени впитываютъ въ себя жидкость; поэтому необходимо доливать постоянно воды—не прикрытыя водой яблоки быстро портятся. Тщательно прикрывъ яблоки крышкой, помѣщаютъ посуду на пару дней въ тепломъ мѣстѣ, затѣмъ

перемѣщаютъ ее въ погребъ, а съ наступленіемъ большихъ морозовъ переносятъ на ледъ. Яблоки, залитыя одной водой, скоро подвергаются порчѣ, поэтому слѣдуетъ прибавлять къ водѣ небольшое количество поваренной соли, считая около $^1/_4$ фунта на каждое ведро. Вмѣстѣ съ солью прибавляютъ также базалики, эстрагону къ водѣ и кипятятъ нѣсколько разъ. Такой отваръ сохраняетъ моченыя яблоки на болѣе продолжительное время безъ порчи.

Моченіе грушъ и сливъ производится такими же почти способами, но практикуется вообще крайне рѣдко въ домашнемъ хозяйствѣ,—ему предпочитаютъ маринованіе этихъ плодовъ.

Маринованіе плодовъ и овощей.

Маринованіе есть храненіе припасовъ въ уксусѣ, который препятствуетъ гніенію. Съ этой цѣлью, плоды и овощи отвариваютъ обыкновенно въ водѣ съ примѣсью уксуса и сахара, причемъ при помощи кипяченія мы уничтожаемъ микроорганизмовъ и ихъ зародышей, а заливкой уксусомъ въ смѣси съ сахаромъ препятствуемъ ихъ дальнѣйшему появленію. Необходимо только избѣгать при этомъ употребленіе уксусной эссенціи, такъ какъ она безусловно вредна.

Маринованіе грибовъ. Изъ грибовъ для маринованія чаще всего употребляются бѣлые грибы (боровики) и рыжики. Существуютъ два главныхъ метода маринованія: по I—грибы сначала отвариваютъ въ соленой водѣ и заливаютъ затѣмъ уксусомъ, отвареннымъ съ пряностями; а по II—грибы сразу отвариваются въ уксусѣ,

смѣшанномъ съ различными пряностями. Осенніе, августовскіе грибы, лучшаго сорта, средней величины, корешки которыхъ не повреждены червями, чистятъ тщательно въ холодной водѣ, мѣняя ее раза четыре; послѣ этого грибы укладываютъ на рѣшето и высушиваютъ отъ воды. Правильнѣе всего отварить послѣ этого грибы въ соленой водѣ; они при этомъ сохраняютъ свой вкусъ и запахъ и не пріобрѣтаютъ чрезмѣрно остраго вкуса, какъ это бываетъ при варкѣ въ крѣпкомъ уксусѣ. Грибной отваръ кипятятъ затѣмъ съ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ лучшаго качества и пряностями, причемъ на 100 грибовъ средней величины полагается до 8 бутылокъ уксуса, разбавленнаго грибнымъ отваромъ, около 3—4 столовыхъ ложекъ сахара, до 40 лавровыхъ листковъ, около 50 зеренъ перцу, гвоздики и т. д. Въ томъ случаѣ, когда грибы отвариваются непосредственно въ уксусѣ, послѣдній слѣдуетъ помѣстить на слабомъ огнѣ до 2 часовъ, не доводя его до сильнаго кипѣнія. Уксусъ безъ грибовъ достаточно кипятить около 1/2 часу. Грибы, сваренныя по I способу, выкладываются сначала въ миску, заливаются горячимъ взваромъ и, по прошествіи 6 – 7 часовъ, укладываются въ банки; грибы, приготовленные по II способу, заливаются прямо въ банкахъ предварительно остуженнымъ уксуснымъ взваромъ. Глиняныя или стеклянныя банки чаще всего употребляются для укладки; ихъ покрываютъ деревяннымъ кружкомъ, банка сначала обвязывается бумагой, затѣмъ обтягивается пузыремъ или пергаментной бумагой. Хранить нужно банки въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ—въ подвалѣ или кладовой. Для предупрежднія плѣсени въ банку до закупорки можно влить слой прованскаго или растопленнаго коровьяго масла.

Рыжики маринуются такимъ же образомъ, какъ и боровики.

Маринованіе огурцовъ: — Мелкіе огурцы маринуются цѣльными, большіе разрѣзаются на части и очищаются отъ кожи и сѣмянъ. Огурцы обливаютъ кипяткомъ и посыпаютъ солью, затѣмъ ихъ осушаютъ и укладываютъ рядами въ банки или боченки, пересыпая душистыми травами и пряностями. Хорошій бѣлый уксусъ для заливанія употребляется разбавленный водой. Его до заливки кипятятъ съ солью и пряностями. Это главное правило при маринованіи огурцовъ.

Маринованіе винограда.—Отдѣльныя ягоды его или цѣльныя вѣтки укладываютъ въ банки и заливаютъ холоднымъ взваромъ, полученнымъ послѣ кипяченія 1 стакана ренскаго уксуса, лучшаго сорта, 2 стакановъ воды, 2 стакановъ сахара и нѣкотораго количества лимонной цедры.

Маринованіе дынь. Не совсѣмъ дозрѣлыя дыни очищаютъ отъ кожи и сѣмянъ, разрѣзаютъ на толстые куски съ закругленными концами, въ которые втыкаютъ по нѣсколько гвоздикъ и укладываютъ въ миску, заливая ихъ хорошимъ уксусомъ. Черезъ сутки эти куски варятъ въ томъ же уксусѣ до мягкости, затѣмъ переносятъ на рѣшето, осушаютъ отъ влаги и укладываютъ въ банки, которыя заливаютъ процѣженнымъ сквозь сито отварнымъ уксусомъ, прибавивъ на каждый стаканъ его 2 стакана воды и 3 стакана сахару (этотъ густой сиропъ предварительно охлаждается). По другому способу нарѣзанные куски дыни пересыпаются сахаромъ при складываніи въ миску, затѣмъ заливаются остуженнымъ уксусомъ, вскипяченнымъ предварительно съ сахаромъ и пряностями. На 1 стаканъ уксуса полагается около ½ ста-

кана сахару. На слѣдующій день уксусъ сливаютъ, кипятятъ и погружаютъ въ него куски дыни. Когда кончится варка, ихъ остужаютъ и укладываютъ въ банки.

Тыква, арбузы маринуются такимъ же образомъ.

Маринованіе вишенъ.—Вишня, лучше всего черная, маринуется у насъ въ огромномъ количествѣ и употребляется какъ салатъ къ жаркому. Въ общихъ чертахъ маринованіе вишенъ производится слѣдующимъ образомъ: вишни, очищенныя отъ стебельковъ, укладываются въ глиняныя или стеклянныя банки и заливаютъ ихъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ хорошаго виннаго уксуса и сахара въ различной пропорціи съ нѣкоторой примѣсью пряностей. Черезъ нѣсколько дней, когда сиропъ смѣшается съ сокомъ изъ вишенъ и сдѣлается жидкимъ, его варятъ. Можно мариновать также вишни, очищенныя отъ косточекъ, при этомъ ихъ кладутъ въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ уксуса и сахара въ такой пропорціи: на 1 стаканъ уксуса берутъ 4 стакана сахара. Когда вишни сварятся, ихъ вынимаютъ и укладываютъ въ банку, сиропъ продолжаютъ еще кипятить около 5 минутъ, затѣмъ охлаждаютъ его и вливаютъ въ банку съ вишнями.

Маринованіе сливъ. — Желтыя и бѣлыя сливы больше годятся для маринада, такъ какъ они прочнѣе и не сморщиваются такъ скоро, какъ черныя или синія. Выбираютъ не совсѣмъ зрѣлыя, неповрежденныя сливы, прокалываютъ ихъ иголкою до косточки въ нѣсколькихъ мѣстахъ, обтираютъ полотенцемъ, затѣмъ посыпаютъ солью, укладываютъ въ горшокъ и оставляютъ въ немъ на сутки. На слѣдующій день заливаютъ ихъ остывшимъ послѣ кипяченія уксусомъ, разбавленнымъ водой. Черезъ двѣ недѣли сливаютъ разбавленный уксусъ и замѣняютъ его

болѣе крѣпкимъ холоднымъ уксусомъ, прокипяченнымъ предварительно съ пряностями.

Маринованіе красной смородины совершается слѣдующимъ образомъ: ее укладываютъ почти всегда на вѣткахъ въ банки и заливаютъ охлажденнымъ взваромъ изъ 2 стакановъ крѣпкаго виннаго уксуса, 6 бутылокъ воды, стакана поваренной соли, 4 стакановъ сахара и нѣкотораго количества пряностей. Можно также приготовлять взваръ ихъ равныхъ частей воды, уксуса и сахара; въ послѣднемъ случаѣ маринадъ сохраняется дольше безъ порчи. До закупорки слѣдуетъ влить въ банку слой прованскаго масла—оно охраняетъ продуктъ отъ скорой порчи.

Маринованіе черной смородины производится точно также, какъ и красной, но только безъ пряностей; они совершенно излишни въ виду того, что черная смородина очень душиста.

Хранить маринады всегда необходимо въ банкахъ, окруженныхъ сухимъ и чистымъ пузыремъ. Лучшее мѣсто – погребъ или подвалъ, отличающіеся сухостью и холодомъ.—Банки помѣщаютъ въ ящикахъ и сундукахъ, въ которые насыпаютъ сухой песокъ. Сундуки тщательно закрываются хорошо пригнанными крышками.

Консервы изъ овощей и плодовъ.

Опредѣленіе слову консервамъ мы дали выше при описаніи способовъ консервированія мяса и рыбы. Консервы—это продукты, заготовленные на очень продолжительное время впрокъ и не подвергающіеся при этомъ

порчѣ. Съ этой цѣлью продукты подвергаются дѣйствію высокой температуры, которая освобождаетъ ихъ отъ присутствія микроорганизмовъ и ихъ зародышей, вызывающихъ порчу продукта. Укладываются обыкновенно въ жестяныя коробки, которыя герметически закупориваются и предохраняютъ продукты отъ появленія новыхъ микроорганизмовъ изъ окружающаго воздуха. Консервированіе сопряжено съ нѣкоторыми хлопотами, но имѣетъ то преимущество, что продукты не требуютъ дальнѣйшей мѣшкотной кухонной обработки; ихъ нужно только разогрѣть до употребленія. У насъ консервированіе пока очень мало распространено въ домашнемъ хозяйствѣ; поэтому мы о немъ не будемъ распространяться.

III ОТДѢЛЪ.

Заготовки фруктовъ и ягодъ въ сахарѣ чрезвычайно распространены въ домашнемъ хозяйствѣ. Этотъ способъ заготовленія фруктовъ и ягодъ впрокъ основанъ на свойствѣ густыхъ сахарныхъ растворовъ предохранять ихъ от дѣйствія микроорганизмовъ и ихъ зародышей, обусловливающихъ быструю сравнительно порчу продуктовъ; кромѣ того кипяченіе при этомъ способѣ заготовки уже само по себѣ убиваетъ бактерій. Существуетъ множество различныхъ видовъ сахарныхъ заготовокъ, отличающихся главнымъ образомъ своей консистенціей и большимъ или меньшимъ содержаніемъ въ нихъ сахара. Среди сахарныхъ заготовокъ наибольшимъ распространеніемъ пользуются *варенья*—т. е. фрукты и ягоды, сваренныя въ сахарномъ сиропѣ.

Для варенья слѣдуетъ всегда брать не совсѣмъ спѣлые плоды и ягоды, для того, чтобы они не слишкомъ разварились; всѣ плоды, употребляемые для варенья слѣдуетъ предварительно очищать отъ стебельковъ; а чистка сѣмянъ необходима только для нѣкоторыхъ фруктовъ — шиповника, апельсиновъ, лимоновъ, грушъ и т. д.; для вишенъ имѣется особая машинка *). Для приготовленія варенья по общему правилу на фунтъ очищенныхъ плодовъ берутъ

*) Машинка для удаленія косточекъ изъ вишенъ.

около 1 фунта сахару; при чемъ для очень кислыхъ необходимо $1^1/_2$ фунта сахару. Сахарнаго песку необходимо брать въ полтора раза больше. Количество воды, необходимой для сиропа зависитъ отъ сочности плодовъ—нѣкоторыя варенья приготовляютъ безъ воды. Нѣкоторые зеленые фрукты, зеленый крыжовникъ получаютъ желтый цвѣтъ во время кипяченія; чтобъ предупредить это, необходимо прибавить къ сиропу, до того какъ вводятся въ него эти фрукты—небольшое количество отвара изъ вишневыхъ листьевъ или щавеля. Далѣе прибавляютъ къ очень густому сиропу кусочки льда для того, чтобы онъ не подгоралъ при варкѣ. Варенье снимается съ огня и считается готовымъ, когда на немъ перестаетъ образовываться пѣна и сиропъ получилъ надлежащую густую консистенцію. Надлежащую же густоту сиропа опредѣляютъ слѣдующимъ образомъ: наклоняютъ осторожно тазъ съ вареньемъ такъ, чтобы съ одной его стороны обнаружилось дно; по нему проводятъ черту лопаточкой—въ случаѣ варенье готово—черта эта не сливается. Хранить варенье нужно въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Въ зимніе мѣсяцы его помѣщаютъ въ сухой кладовой, а лѣтомъ—въ печкахъ. Послѣ этихъ общихъ и краткихъ замѣчаній укажемъ приготовленіе различнаго рода варенья.

Варенье изъ земляники: приготовляется густой сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару, $1^1/_2$ стакановъ воды и въ него опускаютъ очищенную отъ стебельковъ, свѣже набранную землянику, количествомъ въ 2 фунта. Кипятить нужно на слабомъ огнѣ въ теченіе 5—10 минутъ, не болѣе, такъ какъ ягоды земляники очень рыхлыя и быстро развариваются. Затѣмъ прибавляютъ около $^1/_2$ стакана арака и вновь варятъ ягоды, покуда не будутъ готовы по вышеуказанному признаку.

Клубника. Варка этого варенья производится какъ предыдущаго, надо только помнить, что эти ягоды еще нѣжнѣе земляники, поэтому не слѣдуетъ очищать ихъ отъ стебельковъ и помѣстить ягоды до варки на нѣкоторое время въ вазу, смѣшанную съ нѣкоторымъ количествомъ извести (жесткая вода).

Смородина. Въ тазъ для варки варенья всыпаютъ 3 фунта сахару, вливаютъ 2 стакана воды и приготовляютъ прежде всего сиропъ; затѣмъ въ него кладутъ перебранную ощипанную съ вѣточекъ смородину и варятъ на слабомъ огнѣ въ теченіе ½ часа, встряхивая по временамъ тазъ. Когда варенье готово и остынетъ, его переливаютъ въ банки и тщательно обвязываютъ бумагой.—Такъ приготовляется варенье изъ бѣлой и красной смородины.

Варенье изъ черной смородины очень ароматично. Ягоды ея не чистятся, такъ какъ имѣютъ довольно толстую кожу и не пропускаютъ зернышекъ въ сиропъ.—На 1 фунтъ ягодъ требуется 1½ ф. сахару. Варить ее можно либо въ жидкомъ сиропѣ, давая ягодамъ прокипятить 5—6 разъ; послѣ этого варенье охлаждаютъ на льду, затѣмъ довариваютъ; либо кладутъ ягоды сразу въ густой сиропъ. Варить на слабомъ огнѣ.

Варенье изъ крыжовника: изъ спѣлаго крыжовника осторожно выбираютъ сѣмечки и вымываютъ ягоды въ холодной водѣ. Сваривъ предварительно сиропъ, опускаютъ въ него вычищенныя ягоды и варятъ ихъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока они не станутъ мягкими. На 1 фунтъ крыжовнику полагается 1½ ф. сахару и около 1 стакана воды.

Варенье изъ ежевики. — Выбираютъ не совсѣмъ

спѣлую ежевику, обливаютъ ее водой, или посыпаютъ сахаромъ и оставляютъ на нѣсколько часовъ на льду. Сиропъ варятъ въ жесткой колодезной водѣ, считая на 1 фунтъ ягодъ около 1½ ф. сахару. Лишь только на поверхности сиропа покажется пузырчатая сѣтка, опускаютъ ежевику въ сиропъ и варятъ на легкомъ огнѣ. Когда ягоды дѣлаются прозрачными, варенье готово, сливается въ миску, изъ которой по охлажденіи вынимаются ягоды, а сиропъ еще доваривается. Имъ потомъ поливаютъ ежевику. Варенье очень душисто и вкусно.

Варенье изъ кизиля. Кизиль очищается перяной зубочисткой отъ косточекъ и обливается нѣсколько разъ кипяткомъ. Сахару на 1 ф. кизиля требуется около 1½ фунта. Варится кизиль въ сиропѣ средней густоты.

Варенье изъ вишенъ. Вишни очищаютъ отъ косточекъ. На 1 фунтъ ягодъ берутъ 1 ф. сахару и чашку воды. Когда сиропъ поспѣетъ, въ него кладутъ вишни вмѣстѣ съ сокомъ, даютъ вскипѣть, затѣмъ отставляютъ на нѣкоторое время въ сторону отъ огня, затѣмъ вновь кипятятъ усердно въ теченіе ½ часа, снимая тщательно пѣну, и варенье готово.

Варенье изъ айвы. Плоды очищаютъ отъ кожи, сѣмячекъ и сердцевины, разрѣзаютъ на кусочки и варятъ предварительно въ водѣ до тѣхъ поръ пока не сдѣлаются мягкими. Отварную воду надо остудить, процѣдить и вложить въ нее сахару кусками, считая по 1½ фунта на 1 фунтъ айвы. Въ сваренный затѣмъ сиропъ кладутъ айву и даютъ прокипѣть раза 4—5.

Приготовленіе сухого варенья и цукатовъ.

Варка и пропитываніе фруктъ и ягодъ въ сахарномъ сиропѣ съ послѣдовательной сушкой ихъ носитъ названіе цукатъ и сухого варенья. Такимъ образомъ

приготовленные фрукты и ягоды могутъ безъ всякой порчи сохраняться въ сухомъ мѣстѣ въ теченіе очень продолжительнаго времени. Для удачнаго приготовленія цукатовъ и сухого варенья слѣдуетъ соблюсти цѣлый рядъ обязательныхъ правилъ. Необходимо отбирать свѣжіе фрукты и ягоды безъ всякихъ поврежденій; только нѣкоторые изъ нихъ, напр., кизиль, вишни, очищаются отъ косточекъ. Въ домашнемъ хозяйствѣ для приготовленія пользуются обыкновеннымъ мѣднымъ тазомъ. Прежде всего варится чистый сиропъ—затѣмъ въ него погружаются фрукты или ягоды. На фунтъ плодовъ полагается отъ 1 — 2 фунт. рафинада самаго лучшаго качества. Приготовленіе сухихъ конфетъ по самому простому способу заключается въ томъ, что плоды варятъ въ густомъ сиропѣ, не разваривая ихъ до тѣхъ поръ, пока они не будутъ совершенно готовы, затѣмъ ягоды эти или фрукты вынимаютъ дырчатой ложкой и подсушиваютъ въ печи. Цукаты же и сухое варенье приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: фрукты очищаютъ отъ кожи иногда и отъ сѣмянъ и варятъ для размягченія въ водѣ, затѣмъ остуженные опускаютъ въ жидкій сиропъ, нагрѣвая его до кипѣнія; затѣмъ сливаютъ въ миску и увариваютъ сиропъ на слѣдующій день снова, повторяя это еще пару разъ до тѣхъ поръ, пока не будетъ выжатъ весь сокъ, содержащійся въ фруктахъ и послѣдніе не сдѣлаются прозрачными. Ягоды не слѣдуетъ отваривать предварительно въ водѣ, ихъ прямо заливаютъ кипящимъ сиропомъ, и кипятятъ въ немъ нѣсколько разъ (до 5), покуда они не сдѣлаются прозрачными и твердыми. Иногда для большей прочности покрываютъ цукаты и сухое варенье леденцомъ,—для этого ихъ помѣщаютъ на плоскихъ блюдахъ, обливаютъ густымъ и

горячимъ сиропомъ, который по охлажденіи образуетъ вокругъ фруктъ леденецъ. Въ этомъ видѣ ихъ подвергаютъ дальнѣйшей сушкѣ. Сушку производятъ въ русскихъ печахъ, въ особенно приспособленныхъ сушилкахъ или же комнатахъ съ очень высокой температурой. Въ хозяйствѣ съ этой цѣлью удобнѣе всего пользоваться печью, послѣ того какъ сготовленъ обѣдъ или спеченъ хлѣбъ. Сушить слѣдуетъ на желѣзныхъ листахъ, поверхъ которыхъ насыпается сухая солома. Послѣ этихъ общихъ замѣчаній, укажемъ способы приготовленія цукатъ изъ нѣкоторыхъ фруктъ и ягодъ.

Цукаты изъ айвы: спѣлую айву, очищенную отъ кожицы, варятъ сначала въ водѣ до размягченія, затѣмъ погружаютъ сваренные плоды въ густой, свѣже приготовленный сиропъ и кипятятъ 3 — 4 раза, очищая постоянно отъ пѣны. Послѣ варки, плоды перемѣщаютъ на сито, черезъ которое стекаетъ сиропъ; сухіе болѣе или менѣе плоды посыпаютъ мелкимъ сахаромъ, укладываютъ на желѣзныхъ листахъ, подостлавъ сухую солому, и ставятъ на легкій духъ. Въ теченіе 3-хъ дней повторяютъ эту процедуру, т. е. каждый разъ погружаютъ айву въ густой сиропъ, обсыпаютъ сахаромъ и подсушиваютъ.

Цукаты изъ яблокъ. Яблоки очищаютъ отъ кожи, сердцевины и сѣмячекъ, разрѣзаютъ на большіе куски и погружаютъ въ холодную воду для того, чтобы они окрѣпли; затѣмъ ихъ вынимаютъ и кладутъ въ жидкій сиропъ, приготовленный такимъ образомъ, что на каждый фунтъ яблокъ берутъ ½ сахару; яблоки кипятятъ въ этомъ сиропѣ до тѣхъ поръ пока они не сдѣлаются прозрачными, послѣ этого ихъ перемѣщаютъ на блюдо или укладываютъ на доски и сушатъ въ теченіе

нѣсколькихъ дней на солнцѣ; послѣ этого ихъ пересыпаютъ сахаромъ и укладываютъ въ банки. Наилучшій способъ проготовленія яблочныхъ цукатъ слѣдующій: очищенные яблоки разрѣзаютъ на крупные куски, обливаютъ сначала кипяткомъ, затѣмъ холодной водой и погружаютъ въ сиропъ (считая отъ 1—1½ фунта рафинаду на каждый фунтъ яблокъ), когда яблоки сдѣлаются прозрачными, ихъ осторожно переносятъ на рѣшето, обсыпаютъ толченымъ сахаромъ и ставятъ въ печь. Варку и сушку слѣдуетъ повторить еще пару разъ, покуда при сжиманіи яблокъ не будетъ больше показываться сокъ — это признакъ, по которому узнается, что они готовы. По охлажденіи, ихъ обсыпаютъ сахаромъ, укладываютъ въ банку и ставятъ въ сухомъ мѣстѣ.

Цукаты изъ грушъ приготовляются такимъ же точно образомъ, какъ и изъ яблокъ.

Цукаты изъ апельсинной и лимонной корки приготовляются слѣдующимъ образомъ: апельсины разрѣзаютъ на 4 части и очищаютъ отъ внутренняго съѣдобнаго вещества; корку погружаютъ въ холодную воду и оставляютъ въ ней впродолженіе 4—6 дней, при чемъ воду слѣдуетъ ежедневно замѣнять свѣжей. Послѣ этого корку кипятятъ до совершеннаго размягченія, переносятъ въ сосуды и заливаютъ холоднымъ густымъ сиропомъ (приготовленнымъ такимъ образомъ, что на каждый фунтъ корокъ приходится 1 ф. сахару и ½ стакана воды. Залитыя этимъ сиропомъ, корки остаются въ сосудѣ около 5—6 дней; затѣмъ сливаютъ сиропъ въ мѣдный тазъ, прибавляютъ къ нему половину того количества сахару, которое берутъ для первоначальнаго его изготовленія, кипятятъ и поливаютъ имъ по охлажденіи вновь корки. Спустя 5—6 дней повторяютъ то же

самое: иногда приходится еще пару разъ продѣлать то же самое—вообще до тѣхъ поръ пока сиропъ перестанетъ разжижаться. Послѣ этого корки осушаютъ отъ сиропа (помѣстивъ ихъ на рѣшето) и переносятъ въ печь для сушки.

Цукаты изъ абрикосовъ. Спѣлые абрикосы очищаютъ отъ кожи и косточки и погружаютъ въ холодную воду на нѣсколько минутъ; затѣмъ ихъ опускаютъ въ кипятокъ, оставляютъ тамъ до тѣхъ поръ, пока не станутъ совершенно мягкими и кладутъ послѣ этого опять въ холодную воду. По охлажденіи, даютъ стечь водѣ и погружаютъ въ горячій сиропъ, кипятятъ нѣсколько разъ, выливаютъ въ посуду и оставляютъ на сутки въ немъ. На слѣдующій день варятъ еще нѣкоторое время сиропъ и въ горячій опускаютъ вновь абрикосы. То же самое продѣлывается еще разъ, т. е. опять увариваегся сиропъ и въ немъ оставляютъ абрикосы на 2—3 дня; затѣмъ даютъ стечь сиропу, плоды посыпаютъ сахаромъ и ставятъ въ печь.

Сухое варенье можетъ быть приготовлено изъ свареннаго уже обыкновеннаго жидкаго варенья, причемъ вынимаютъ ягоды, помѣщаютъ ихъ на рѣшето для того, чтобы сиропу удобнѣе было стечь, обсыпаютъ ихъ сахаромъ и ставятъ въ печь. Лучше же готовить его слѣдующимъ образомъ:—крупныя неперезрѣлыя *ягоды малины, земляники или крыжовника* очищаютъ отъ стебельковъ и размѣщаютъ въ одинъ рядъ на ситѣ. Затѣмъ приготовляется густой сиропъ, считая на 1 фунтъ ягодъ—2 фунта сахару и 3 стакана воды; ягоды погружаютъ въ сиропъ, кипятятъ пару разъ, затѣмъ снимаютъ съ огня на $^1/_4$ часа для охлажденія; затѣмъ ставятъ опять на огонь; лишь только ягоды станутъ

подниматься на поверхность сиропа, тазъ снимаютъ съ огня, удаляютъ пѣну и опять ставятъ на огонь; это повторяютъ разъ 5 для того, чтобы ягоды не разварились. Послѣ этого ягоды оставляютъ на сутки въ ситѣ для того, чтобы сиропъ свободно стекалъ. На слѣдующій день каждую ягоду обсыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ въ легкій духъ. Когда ягоды просохнутъ, ихъ вновь обсыпаютъ сахаромъ, укладываютъ въ банки и сохраняютъ въ сухомъ мѣстѣ.

Клюква въ сахарѣ.—Стаканъ мелко истолченнаго сахару смѣшиваютъ и тщательно растираютъ съ сокомъ, выжатымъ 1|2 лимона и густо сбитой пѣны изъ 1 - 2 яичныхъ бѣлковъ; обвалявъ въ этой массѣ ягоды, ихъ посыпаютъ мелко истолченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ и слегка высушиваютъ.

Сухое варенье изъ розы.—Фунтъ очищенныхъ лепестковъ розы тщательно растираютъ съ 2 — 2$^1/_2$ ф. мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара и варятъ на слабомъ огнѣ пока масса не сдѣлается совершенно клейкой; затѣмъ массу эту кладутъ на желѣзный листъ, разрѣзаютъ на отдѣльныя части и подсушиваютъ.

Компоты.

Приготовленіе консервовъ преимущественно изъ фруктъ и только изъ нѣкоторыхъ сортовъ ягодъ въ сахарѣ называется компотами. Главное отличіе компота отъ варенія выражается въ томъ, что при первомъ способѣ приготовленія плоды не отличаются такой сладостью и скорѣе сохраняютъ свой специфическій вкусъ и ароматъ. Обще распространенный способъ приготовленія

компота слѣдующій: очищенные тщательно, зрѣлые и не поврежденные плоды погружаютъ въ посуду, наполненную водой и нагрѣваютъ до тѣхъ поръ, пока плоды сдѣлаются мягкими, но не разварятся. Далѣе ихъ вынимаютъ продырявленной ложкой, давая такимъ образомъ возможность водѣ свободно стекать и укладываютъ ихъ въ слегка согрѣтую бутылку съ широкимъ горлышкомъ и совершенно заливаютъ горячимъ сахарнымъ сиропомъ, очищеннымъ предварительно отъ пѣны и т. д. Сиропъ приготовляется такимъ образомъ, что на 1 фунтъ плодовъ считаютъ около 1/4 фунта сахара, а на 1 фунтъ сахара около 1/4 штофа воды. Бутылки эти затѣмъ закупориваютъ тщательно хорошо пригнанными пробками, обертываютъ сѣномъ и помѣщаютъ въ глубокій тазъ, наполненный водой въ такомъ количествѣ, чтобы она доходила до перехода бутылки въ горлышко. Воду эту нагрѣваютъ до кипяченія, которое продолжается 20—30 минутъ, т. е. до тѣхъ поръ пока не закипитъ вода, находящаяся въ бутылкахъ; при этомъ черезъ отверстіе въ пробкѣ будетъ выдѣляться воздухъ; затѣмъ по охлажденіи воды въ тазѣ, вынимаютъ бутылки, осмоливаютъ ихъ снаружи и хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Компотъ изъ айвы. Спѣлые, крупные плоды очищаютъ отъ кожицы и сердцевины и разрѣзаютъ на части произвольной величины. Нарѣзанные куски и отбросъ погружаютъ въ воду и нагрѣваютъ до тѣхъ поръ, пока не станутъ мягкими, затѣмъ вынимаютъ куски айвы, отбросъ же продолжаютъ кипятить до полнаго размягченія. Къ процѣженному айвовому отвару прибавляютъ количество сахару, соотвѣтствующее половинному вѣсу нарѣзанныхъ кусковъ айвы и кипятатъ до готовности, т. е. до тѣхъ поръ пока перестанетъ образовываться

пѣна. Въ этотъ сиропъ погружаютъ куски айвы и оставляютъ въ немъ до полнаго размягченія. Послѣ этого айву съ сиропомъ оставляютъ въ другой плоской посудѣ дня на два, затѣмъ сливаютъ сиропъ, кипятятъ его вновь и по охлажденіи заливаютъ имъ уложенные въ банкахъ куски айвы. Банки тщательно обвязываютъ и хранятъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Компотъ изъ вишенъ. Спѣлыя вишни очищаютъ отъ стебельковъ, по желанію также и отъ косточекъ, промываютъ тщательно на рѣшетѣ, высушиваютъ отъ воды, кладутъ въ банки и заливаютъ сахарнымъ сиропомъ. Закупоренныя банки нагрѣваютъ по вышеописанному способу въ котлѣ или другой посудѣ, наполненной водой, въ теченіе $^1/_4$ до $^1/_2$ часу.

Компотъ изъ китайскихъ яблочекъ. Китайскія яблочки очищаютъ и погружаютъ въ воду. Далѣе прибавляютъ къ рѣчной водѣ немного квасцовъ, нагрѣваютъ ее и перемѣщаютъ сюда яблочки для размягченія. Послѣ этого имъ даютъ остынуть, вынимаютъ, обсушиваютъ, укладываютъ въ банки и заливаютъ сахарнымъ сиропомъ. Банки закупориваютъ тщательно и нагрѣваютъ въ другомъ сосудѣ, наполненномъ водой въ продолженіи $^1/_4$ часа.

Компотъ изъ грушъ. Неповрежденныя и неперезрѣлыя груши очищаютъ отъ кожицы и погружаютъ въ холодную воду, подкисленную слегка лимонной кислотой, для того чтобы груши сохранили свой бѣлый цвѣтъ. Затѣмъ груши перемѣщаютъ въ сосудъ, наполненный растворомъ, составленнымъ такимъ образомъ, что на 1 штофъ воды берутъ около $^1/_4$ фунта сахару и 1 золотникъ лимонной кислоты, подогрѣваютъ до 50—60° R.— до тѣхъ поръ пока они станутъ мягкими; послѣ этого

ихъ охлаждаютъ въ чистой водѣ и заливаютъ сиропомъ. Банки тщательно закупориваютъ и нагрѣваютъ въ водѣ до кипѣнія.

Компотъ изъ абрикосъ.—Не вполнѣ спѣлые абрикосы очищаютъ отъ кожицы и косточки и погружаютъ въ горячую воду, оставляя ихъ въ ней до тѣхъ поръ, пока не станутъ мягкими; затѣмъ ихъ вынимаютъ, даютъ обсохнуть отъ воды, укладываютъ въ банки и заливаютъ сиропомъ. Банки закупориваютъ и нагрѣваютъ до температуры 80° R въ теченіе ¼—½ часа.

Компотъ изъ персиковъ приготовляется такимъ же точно образомъ. Если персики очень крупные, то ихъ разрѣзаютъ пополамъ, точно также какъ и очень крупные абрикосы; затѣмъ ихъ очищаютъ отъ косточки и сохраняютъ въ сиропѣ по предыдущему.

Заготовка сироповъ и соковъ изъ фруктовъ и ягодъ.

Сиропомъ называется свѣже выжатый сокъ изъ фруктовъ и ягодъ и сваренный съ сахаромъ до извѣстной спепени густоты. Сокъ же фруктовъ и ягодъ сохраняется въ домашнемъ хозяйствѣ неваренный и безъ примѣси сахара. Для заготовки соковъ и сироповъ необходимо пользоваться совершенно спѣлыми фруктами и ягодами, такъ какъ только изъ такихъ удается добыть наибольшее количество соку; кромѣ того они содержатъ въ этомъ видѣ больше всего сахару и ароматическихъ веществъ.

Свѣжіе фрукты и ягоды очищаютъ отъ стебельковъ, процвѣтниковъ и т. д.; фрукты очищаютъ также отъ кожицы и сѣмянъ и отдѣляютъ отъ нихъ сокъ путемъ

раздавливанія и выжиманія. Раздавливаніе совершается ложкой; болѣе твердыя ягоды толкутъ въ ступкахъ, или рубятъ приспособленными для этого машинками. Раздавленныя ягоды оставляются нѣкоторое время въ закрытой посудѣ на холодномъ мѣстѣ безъ дальнѣйшей обработки, для того чтобы изъ нихъ выдѣлился весь сокъ. Лучше всего конечно выжимать сокъ прессомъ, если же пресса нѣтъ, то сокъ выжимаютъ руками. Полученный мутный сокъ процѣживается черезъ салфетку или фильтровальную бумагу. При варкѣ его прибавляютъ сырой бѣлокъ, благодаря которому сокъ становится чище и свѣтлѣе цвѣтомъ. Сокъ можно также приготовить изъ ягодъ, пересыпанныхъ сахаромъ—ягоды укладываютъ слоями въ банку, до верхняго ея края, пересыпая ихъ мелко истолченнымъ сахаромъ. Банки обвязываютъ кисеей, помѣщаютъ въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды не поднимутся кверху и не покажется пѣна—это признакъ, по которому узнается, что весь сокъ выпущенъ. Подставляютъ тогда другую банку для того чтобы въ нее стекалъ сокъ, затѣмъ его сырымъ разливаютъ въ бутылки, либо варятъ предварительно. Въ каждую бутылку поверхъ сока наливается нѣкоторое количество рому или прованскаго масла для болѣе прочнаго храненія. Съ этой же цѣлью къ соку прибавляютъ немного сахару, считая по 1/4 фунта на каждую бутылку. *Варку соковъ и сироповъ* лучше производить въ глиняной или желѣзной, покрытой эмалью посудѣ, помѣшивая деревянными ложками. Варку сиропа обыкновенно производятъ слѣдующимъ образомъ: прежде всего приготовляютъ густой сиропъ и погружаютъ въ него очищенныя ягоды, кипятятъ нѣкоторое время, сливаютъ въ посуду, процѣживаніемъ отдѣляютъ сиропъ отъ ягодъ.

Чаще всего сиропъ такъ приготовляется: сырой выжатый сокъ вливаютъ въ соотвѣтственный тазикъ, туда же кладутъ извѣстное количество сахару; когда сахаръ вполнѣ растворится, посуду ставятъ на большой огонь для того чтобы сокъ быстро нагрѣлся.

Когда сиропъ готовъ и очищенъ отъ пѣны, его процѣживаютъ горячимъ черезъ салфетку или сито и разливаютъ въ бутылки. Готовность его узнается по тому, что помѣщенныя рядомъ на тарелкѣ капли лишь медленно сливаются. Для сохраненія аромата, сиропы и соки варятъ въ закрытой посудѣ или же прибавляютъ къ нимъ ванили, рому и т. д. Хранить тщательно закупоренныя бутылки слѣдуетъ въ прохладномъ мѣстѣ, помѣщая ихъ въ ящикахъ, наполненныхъ сухимъ пескомъ.

Сиропъ и сокъ изъ малины: спѣлыя ягоды лѣсной малины слѣдуетъ тщательно раздавить и помѣстить дня на два въ прохладномъ мѣстѣ; изъ этой раздавленной массы выжимаютъ сокъ черезъ салфетку и не подвергаютъ дальнѣйшей обработкѣ въ теченіе нѣкотораго времени. Сокъ послѣ этого осторожно сливаютъ, вновь процѣживаютъ, прибавляютъ къ нему количество сахару, соотвѣтствующее его вѣсу, кипятятъ нѣкоторое время, опять процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки. Для приготовленія сока, ягоды укладываютъ въ банку, не прибавляя сахару, и помѣщаютъ въ тепломъ мѣстѣ дней на 5—7; затѣмъ отцѣживаютъ сокъ и разливаютъ въ бутылки; можно также прибавить къ нему сахару, считая по 1/2 фунта на 1 фунтъ сока, прокипятить и по охлажденіи разлить въ бутылки.

Сиропъ и сокъ изъ вишенъ. Перебранныя вишни растираютъ въ ступкѣ и варятъ на слабомъ огнѣ; послѣ того какъ выдѣлится изъ нихъ сокъ, всю массу процѣ-

живаютъ черезъ фланель или салфетку, прибавляютъ къ процѣженному соку сахару, считая около $^3/_4$ его на каждый фунтъ сока, варятъ его до тѣхъ поръ, пока не станетъ густымъ и прозрачнымъ. По охлажденіи его вновь процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки. Кромѣ этого способа приготовленія существуетъ еще другой, по которому выжатый вишневый сокъ пропускаютъ черезъ слой размятой малины, затѣмъ къ нему прибавляютъ сахару въ вышеприведенной пропорціи, кипятятъ пару разъ и горячимъ разливаютъ съ слегка нагрѣтыя бутылки. Заготовка *сока* производится такимъ образомъ съ той лишь разницей, что онъ не долженъ отличаться такой густотой.

Сиропъ и сокъ изъ лимоновъ. Лимоны очищаютъ отъ кожи и сѣмячекъ, разрѣзаютъ на части, укладываютъ въ посуду и помѣщаютъ въ погребѣ дня на 3—4. Послѣ этого процѣживаютъ всю массу черезъ фланель, лимонный сокъ разливаютъ въ бутылки и помѣщаютъ ихъ въ котлѣ, наполненномъ водой, въ которомъ сокъ нагрѣваютъ до кипяченія.

Для приготовленія сиропа, лимоны также очищаютъ отъ кожи и сѣмечекъ, разрѣзаютъ на куски, выжимаютъ изъ нихъ сокъ, процѣживаютъ его, прибавляютъ въ два раза больше сахару и ставятъ на огонь на нѣкоторое время; затѣмъ по охлажденіи вновь процѣживаютъ черезъ сито и разливаютъ въ бутылки. Лимонный сокъ и сиропъ необходимо хранить въ темномъ мѣстѣ.

Приготовленіе шербета.

Для приготовленія обыкновеннаго шербета къ сахарному сиропу прибавляютъ нѣсколько капель душистаго масла—померанцоваго, розоваго и т. д. Шербетъ при-

готовляется изъ воды, сахара и душистаго масла въ такой пропорціи, что на 1 фунтъ сахару берутъ около $^{3}/_{4}$ стакана воды и 3—4 капли масла. Масло обыкновенно растираютъ предварительно въ каменной ступѣ съ мелко истолченнымъ сахаромъ. Настоящій шербетъ приготовляютъ изъ ягоднаго, либо фруктоваго сока, не употребляя совершенно воду. Способъ приготовленія изъ различныхъ фруктовыхъ и ягодныхъ соковъ одинаковъ. Въ соотвѣтственный сокъ кладутъ сахаръ и варятъ до густоты желе. Чтобы узнать готова ли масса для шербета, берутъ немножко изъ нея на ложку, погружаютъ ложку въ холодную воду—въ томъ случаѣ если масса не отдѣлилась отъ ложки—шербетъ готовъ. Послѣ этого шербетъ снимаютъ съ огня, растираютъ его въ одномъ направленіи деревянной лопаткой съ шарикомъ на концѣ до тѣхъ поръ, пока шербетъ приметъ консистенцію масла и станетъ отдѣляться отъ ложки, опущенной въ воду. Шербетъ укладываютъ въ банки, тщательно закрываютъ ихъ и хранятъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Наливки.

Вишневка: спѣлыя кислыя вишни очищаютъ отъ стебельковъ, помѣщаютъ въ бутыль и заливаютъ ихъ совершенно спиртомъ лучшаго качества, оставляя въ такомъ видѣ стоять недѣль 5—6. Спустя это время, спиртъ сливаютъ съ вишень и вмѣсто него наливаютъ въ ту же бутыль равное количество воды и оставляютъ въ ней часовъ 10—12; затѣмъ сливаютъ эту воду, прибавляютъ къ ней сахару, кипятятъ нѣкоторое время, по охлажденіи смѣшиваютъ со спиртомъ, затѣмъ фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки.

Приготовленіе Кюрассо: Въ одной бутылкѣ французской водки помѣщаютъ около 2 ложекъ тонко нарѣзанной померанцевой корки, тщательно вымытой предварительно. Бутылки тщательно закупориваютъ и ставятъ въ тепломъ мѣстѣ или на солнечномъ мѣстѣ недѣли на 2—3, взбалтывая ихъ отъ времени до времени; затѣмъ изготовляютъ густой сиропъ, считая на 1 бутылку воды около 1½ фунта сахару. Сиропъ этотъ смѣшиваютъ съ отфильтрованной тщательно водкой, фильтруютъ всю смѣсь снова для того, чтобы она сдѣлалась совершенно прозрачной и разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ.

Малиновая наливка. 4 фунта тщательно перебранной малины помѣщаютъ въ большую бутыль, заливая ихъ спиртомъ такъ, чтобы они были совершенно погружены къ него и ставятъ на солнце. Черезъ 5—6 дней спиртъ сливаютъ. На каждую бутылку спирта полагается ¾ фунта сахару и 1½ стакана воды. Такимъ образомъ составленную смѣсь кипятятъ пару разъ и очищаютъ отъ пѣны; къ этому сиропу послѣ охлажденія его приливаютъ постепенно спиртъ. Жидкость процѣживаютъ сквозь фильтральный мѣшокъ и оставляютъ стоять цѣлыя сутки, послѣ чего наливку крѣпко закупориваютъ въ бутылкахъ.

Апельсинная наливка. Тонко срѣзанную верхнюю кожицу съ 3 апельсинъ погружаютъ въ бутылку, наполненную 2 бутылками водки лучшаго сорта, ¾ ф. сахару растворяютъ въ соку, выжатомъ изъ 3 апельсинъ; все это смѣшивается и вливается въ общую бутыль, которую слѣдуетъ взбалтывать ежедневно. Спустя 5—6 недѣль, наливка готова, послѣ того какъ жидкость отстоялась, ее фильтруютъ, разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ.

Рябиновка. Послѣ перваго осенняго заморозка собираютъ ягоды, очищаютъ ихъ и погружаютъ совершенно въ бутыль, наполненную хорошо очищенной водкой. Бутыль закупориваютъ тщательно и оставляютъ на солнечномъ мѣстѣ или въ теплой комнатѣ до тѣхъ поръ пока рябина не обезцвѣтится; послѣ этого процѣживаютъ водку. Къ каждой такой рябиновой водкѣ прибавляютъ около $^3/_4$ фунта сахару, раствореннаго предварительно въ $^1/_2$ стаканѣ воды. Смѣсь эту вновь фильтруютъ, разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ. Черезъ нѣкоторое время наливка готова.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

I. ОБЩІЙ ОТДѢЛЪ:

II. ЧАСТНЫЙ ОТДѢЛЪ.

A. Храненіе и заготовка впрокъ животныхъ продуктовъ.

B. Храненіе и заготовка впрокъ овощей и плодовъ.

3) Соленіе и квашеніе овощей.
4) Моченіе плодовъ.
5) Маринованіе плодовъ и овощей.
6) Консервированіе овощей и плодовъ (консервы).

С. Заготовка фруктовъ и ягодъ въ сахарѣ.

1) Варенье (жидкое).
2) Варенье (сухое) и цукаты.
3) Компоты.
4) Соки, сиропы и шербетъ.
5) Наливки.
